VORWERK

O nosso melhor para a sua família



A Bimby na Cozinha Regional Portuguesa

Bimby

VORWERK

O nosso melhor para a sua família

A Bimby na Cozinha Regional Portuguesa

Entre Douro e Minho · Trás-os-Montes e Alto Douro
Beira Alta · Beira Baixa · Beira Litoral · Ribatejo · Estremadura
Alentejo · Algarve · Madeira · Açores

Bimby





Portugal e a Bimby no seu melhor…

É mais um sonho tornado realidade, que chega agora às suas mãos! Já era antigo o desejo de percorrer o país com a nossa Bimby e procurar, região a região, de Norte a Sul, passando pelas regiões autónomas, aquilo que a gastronomia portuguesa tem de melhor.

Aliar essas tradições culinárias, à Bimby, esses "saberes e sabores" da nossa cultura popular, não foi tarefa fácil. Obrigou-nos a uma investigação aprofundada, não apenas no que aos ingredientes diz respeito, como também à raiz histórica da própria receita. Feita a selecção, houve que experimentar, testar e chegar ao resultado final, que é tudo aquilo que expressamos com orgulho nas páginas deste novo livro. Como tivemos a oportunidade de testemunhar, a Bimby facilita em muito a concretização destas receitas. Não tenho dúvidas que, sem esta preciosa ajuda, muitos de nós não se aventurariam a percorrer as propostas gastronómicas de determinadas regiões...

Foi para nós uma surpresa, verificar que quase tudo se pode fazer com o apoio da nossa incondicional parceira de cozinha.

Acredito que para si, também será uma surpresa verificar o quão simples é fazer aquela receita tão tradicional, que até agora apenas nos atrevíamos a saborear à mesa de um restaurante. Aventure-se, então, de região em região. Percorra Portugal através das receitas deste livro, surpreenda-se e delicie-se com a facilidade com que as vai pôr em prática.

Verificará, com prazer, que pela simplicidade de processos que as novas tecnologias nos oferecem, é fácil recuperar a tradição e trazê-la para a mesa do nosso dia-a-dia. Sentirá, ao "passear" por este livro, que a Bimby vale a pena e que quem a conhece embarca numa aventura sem retorno.

Desejo-lhe, então, uma óptima viagem pelas belas regiões de Portugal.

Isabel Padinha
DIRECTORA COMERCIAL, VORWERK PORTUGAL

índice


LAMEGO



A Bimby e a cozinha tradicional portuguesa

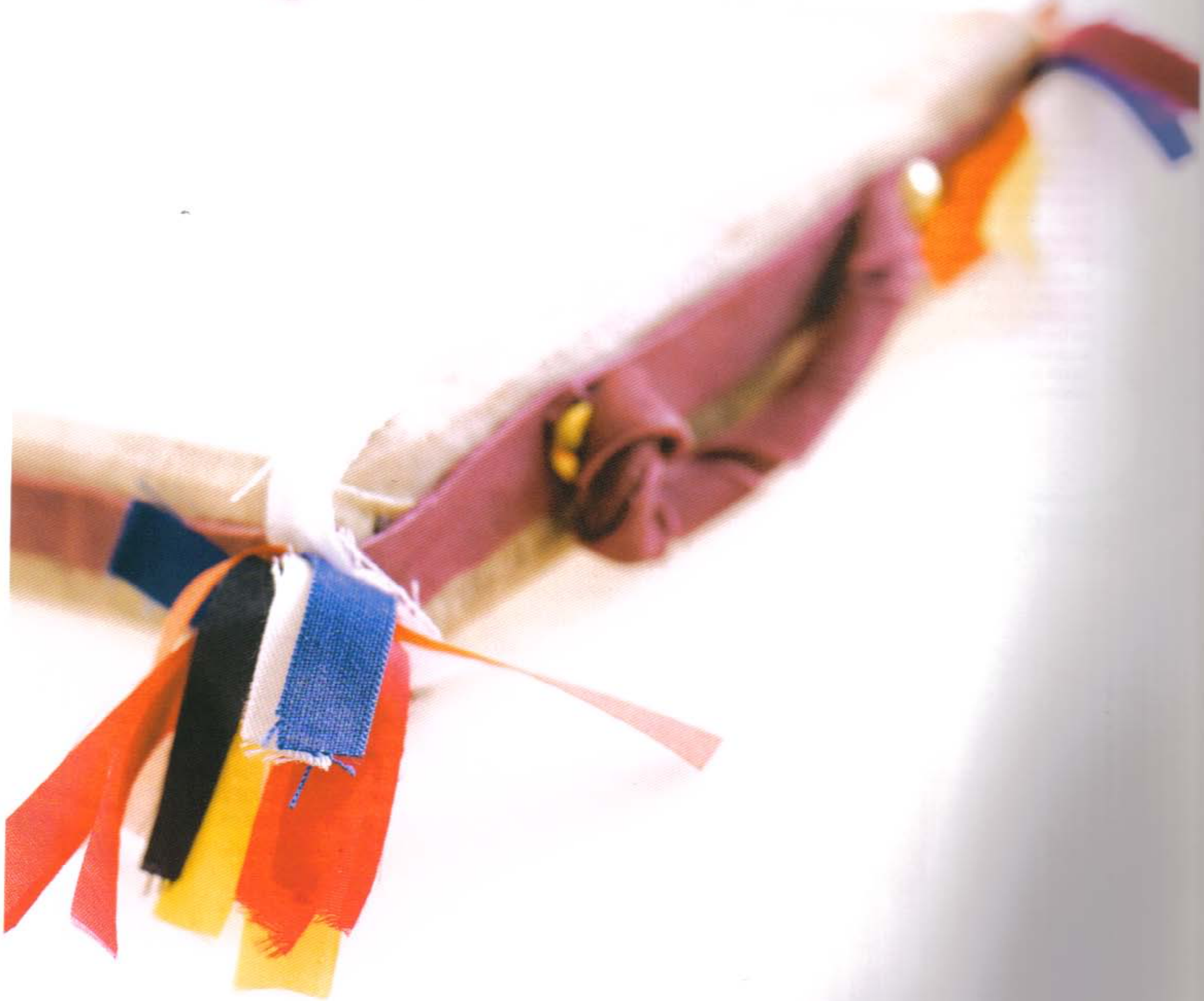
Albano Lourenço, Chefe Executivo da Quinta das Lágrimas, é natural de Coimbra. Cedo rumou ao Algarve, onde cozinhou em alguns dos melhores restaurantes de Portugal, como o Ermitage e o São Gabriel. Neste último, contribuiu para a obtenção da estrela Michelin enquanto Chefe Assistente e mais tarde como Chefe Executivo. Na Quinta das Lágrimas, a sua motivação é a de fazer da cidade de Coimbra uma referência gastronómica em Portugal.

Seja nos grandes ou pequenos restaurantes, nas pequenas e médias casas, Portugal viu nascer um nome que passou a fazer parte do nosso vocabulário gastronómico: a "Bimby".
A incessante procura de uma melhor qualidade de vida, de receber bem quem mais gostamos, é-nos facilitada pelas condições excepcionais que a Bimby nos oferece. Versátil, completa, equilibrada, além de ser um equipamento de apoio aos profissionais da restauração, passou a ser também um instrumento de família. E nesse sentido, congratulo-me com esta ideia, com o lançamento deste livro que faz a "tradução" da cozinha tradicional portuguesa através da Bimby. Apesar de ser uma peça de modernidade, de alta tecnologia, as páginas seguintes são a prova da sua transversalidade e adequação a qualquer tipo de momento gastronómico. Ou seja, a Bimby tem lugar numa cozinha profissional, num espaço familiar e é tão útil na confecção de pratos modernos, na implementação de técnicas vanguardistas, como na manutenção das tradições mais profundas do nosso património gastronómico.

Fazendo jus ao mote de que cozinhar é um acto de amor e paixão a Bimby transmite essa graciosidade e elegância. E este livro, esta recuperação de algumas receitas, autênticos icones das regiões onde tiveram origem, mostram que a Bimby pode ser para todos. Pouco importa a idade que tiver, o lugar onde a utiliza ou o que pretende fazer. Na cozinha, a Bimby faz quase tudo. Eu próprio, considero-a um auxiliar essencial e imprescindível nas soluções e respostas que procuro alcançar. Poupa-me tempo, ajuda-me a realizar produtos primários e finais de elevadíssima qualidade.

A todos os que estão a folhear este livro, que estão prestes a embarcar nesta fantástica viagem pela cozinha tradicional portuguesa e que procuram satisfação nas suas receitas, deixo uma recomendação. Utilizem a Bimby e ajudem a perpetuar um dos valores maiores de Portugal: a nossa gastronomia.

Chef Albano Lourenço





A Bimby, a nossa gastronomia e os vinhos portugueses...

Rui Falcão é jornalista especializado na área de vinhos. É membro da comissão Fine Wines Board, da Viniportugal e da Federation Internationale des Journalistes du Vin (FIJEV). Júri de competições nacionais e internacionais tem orientado inúmeros cursos de vinho e de iniciação à técnica da prova. É co-autor de quatro guias de vinhos "Os5às8" e é autor do "Guia de Vinhos 2008".

É um dado adquirido que a riqueza gastronómica de Portugal é imensa e variada, inesperadamente rica e diversificada para um país geograficamente tão acanhado. Num espaço territorial tão diminuto, conseguem conviver tantas regiões com identidade própria, com personalidade e carácter, com especialidades locais e características únicas que as individualizam e que enriquecem o património colectivo.

O mesmo se passa no mundo do vinho. Tantas regiões, tantas identidades, tantos vinhos únicos, tantos vinhos sublimes, impossíveis de reproduzir fora do seu contexto natural. Um mundo de diversidade e riqueza que não tem paralelo internacional. Nenhum outro país do mundo tem tantas castas autóctones como Portugal... apesar da nossa pequena dimensão. Um tesouro nacional que, por evolução natural, se adaptou especialmente bem à gastronomia portuguesa e à gastronomia mediterrânica. Entre brancos, rosados, tintos, espumantes, colheitas tardias e vinhos generosos, faz-se de tudo em Portugal. Três dos grandes vinhos generosos do mundo têm o berço em Portugal – Vinho do Porto, Madeira e Moscatel. De norte a sul, todo o território produz vinhos, muitos deles excelentes.

Tal como na gastronomia, também no mundo do vinho existem regiões mais dinâmicas e mais ricas em variedade e popularidade. Alentejo e Douro são as duas marcas de excelência, as duas mais badaladas, as duas mais destacadas. Mas há vida para além destas duas regiões. Vinho Verde, Bairrada, Beiras, Dão, Estremadura, Ribatejo, Setúbal e Algarve são também regiões a valorizar e onde poderemos descobrir verdadeiros tesouros escondidos.
Descubra os vinhos portugueses à mesa, em tertúlia, na intimidade, no cumprimento da mais pura tradição portuguesa de juntar família e amigos à volta de uma mesa. Afinal, não são estes pequenos momentos de partilha que dão sentido à vida?

Rui Falcão
ESPECIALISTA EM VINHOS





O Minho a Norte, o Douro a Sul, a nascente o Marão e a Ocidente o Mar. Eis uma região que transpira alegria, nos rostos e nos trajes das lavradeiras de Viana. Viva o vinho verde, a matança do porco de onde vem o chouriço e muito mais. O fígado frito, lombo assado... Terra do bacalhau cozido, dos troços de couve galega, dos ovos e de uma lampreia que foi rareando nas águas do Minho, do Lima ou do Rio Cávado.

Entre Douro e Minho

"Haja fartura,
que fome ninguém a atura"

01. Bacalhau à Gomes de Sá

INGREDIENTES

700 g batatas
400 g bacalhau demolhado
4 ovos
800 g água
Sal q.b.
180 g azeite
600 g cebola
2 dentes alho
Pimenta moída q.b.
1 folha louro
Salsa picada q.b.
Azeitonas pretas q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque as batatas no cesto previamente descascadas e cortadas às rodelas. Reserve.

. Na Varoma coloque o bacalhau, os ovos inteiros e reserve.

. No copo coloque a água, o sal, o cesto com as batatas, a Varoma e programe **30 Min/ Varoma/ Vel 4**. Retire e reserve.

. Sem lavar o copo, coloque o azeite e programe **3 Min/ 100º/ Vel 1**.

. Junte as cebolas, os alhos, a pimenta e pique **8 Seg/ Vel 4**.

. Adicione a folha de louro e programe **20 Min/ 100º/ ↺/ Vel ⥀**.

. Coloque num pirex alto, uma camada de batata, de bacalhau em lascas e de cebolada. Repita as camadas, terminando com uma camada de cebolada.

. Leve a forno bem quente durante 10 minutos para alourar.

. Sirva polvilhado com salsa picada e enfeitado com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas.

6 PAX
53 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Covela Colheita Seleccionada 2006
Cor amarela limão. Elegante, com o limão e a tangerina abraçados à fruta tropical, circundados pela baunilha e os tostados da madeira. Envolvente, amplo, fresco e citrino, bem equilibrado, poderoso mas elegante, está um branco muito agradável, um vinho que dá verdadeiro prazer beber com um bacalhau à Gomes de Sá.



*"Por mais santo que seja o dia,
a panela tem de ferver..."*

02. Polvo à moda do Minho

INGREDIENTES

1 polvo congelado (máx 1500 g)
2 cebolas médias
2 dentes alho
50 g azeite
500 g tomate maduro s/ pele
Sal q.b.
½ c. chá piripiri
3 ramos de salsa
Pão torrado

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo água até cobrir as lâminas, o polvo, 1 cebola e programe **30 Min/ Varoma/ Vel 1**. Retire o polvo, a cebola, a água da cozedura e reserve.

. Coloque no copo a restante cebola, os alhos, o azeite e pique **5 Seg/ Vel 5**. De seguida refogue **7 Min/ 100º/ Vel 1**.

. Junte o tomate, o sal, o piripiri, a salsa e programe **5 Min/ Varoma/ Vel 1**, até o molho ficar bem apurado.

. Adicione o polvo em pedaços, 100 g de água da cozedura reservada, rectifique os temperos e programe **3 Min/ 100º/ ↺/ Vel** ♨.

. Sirva bem quente, polvilhe com salsa e acompanhe com pão torrado.

6 PAX
45 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Dica

Se o polvo não couber todo no copo passe por àgua quente para o almolecer.

Redoma branco 2007

Coloração amarela limão. O nariz é educado e distinto, fresco, de aparência floral e profundo sentido mineral. Elegante, recheado por uma acidez sólida que proporciona um final longo e intenso. Emociona pela frugalidade e seriedade, por não precisar de adereços para mostrar todo o seu valor. Foi desenhado para o polvo à moda do Minho.



"Dois pardais numa espiga
nunca fazem liga"

03. Frango com Arroz à Bracarense

INGREDIENTES

1 cebola média
2 dentes alho
60 g azeite
1 frango limpo (máx 1000 g)
2 tomate maduros s/ pele
1 linguiça às rodelas
150 g toucinho fumado aos cubos
1 caldo galinha
1 folha de louro
Sal e pimenta q.b.
1000 g água
4 folhas de lombardo aos bocados
200 g ervilhas
300 g arroz

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo, a cebola, os alhos, o azeite e pique **5 Seg/ Vel 5**. De seguida refogue **7 Min/ 100°/ Vel 1**.

. Junte o frango partido aos pedaços, o tomate, a linguiça, o toucinho, o caldo, a folha de louro, o sal, a pimenta, 200 g de água e programe **20 Min/ 100°/ ↺/ Vel 🥄**.

. Retire o frango e reserve.

. Adicione as folhas de lombardo arranjadas, as ervilhas, o arroz, a restante água e programe **20 Min/ 100°/ ↺/ Vel 🥄**.

. Deite numa travessa e junte os pedaços de frango.

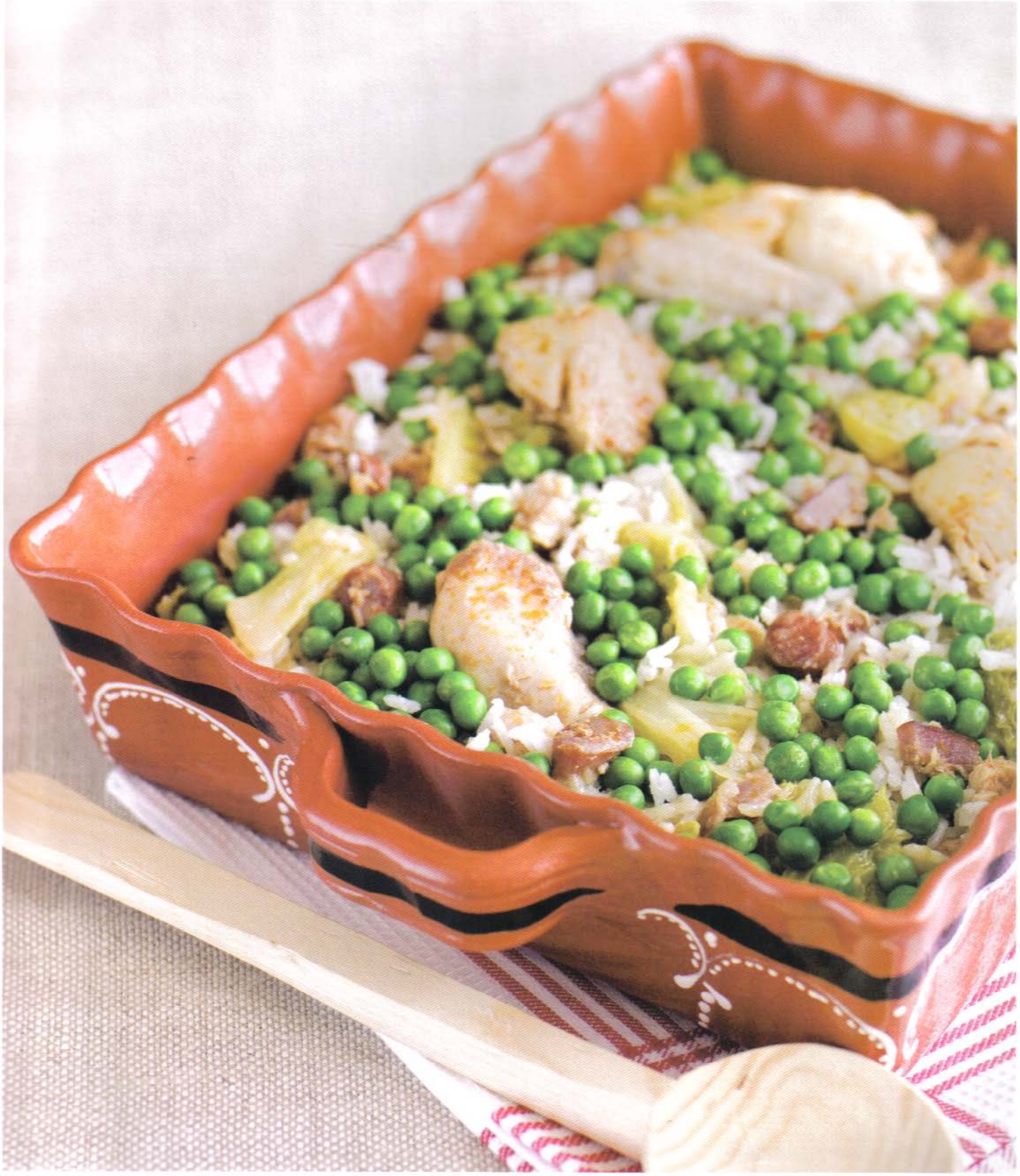
6 PAX
47 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Nota

Peça no talho que lhe partam o frango em pedaços pequenos e o osso da perna rente à carne.

Quinta da Leda 2005

Tonalidade vermelha viva. Os registos florais são perfeitos, acompanhados pela fruta elegante e suave, muito morango, cereja e groselha. Taninos duros e sérios, acidez bem justificada, harmonia e pujança, estes são os atributos deste Leda versão 2005. Um vinho que logra alcançar um bom compromisso entre vigor e graciosidade, a escolta ideal para este prato bracarense.



*"Bem se lambe o gato
depois de farto"*

04. Mexidos de Natal

INGREDIENTES

130 g amêndoa s/ pele
400 g açúcar
200 g água
100 g passas
1 pau de canela
15 g manteiga
50 g vinho do Porto
150 g leite
200 g pão de cacete (só o miolo)
12 gemas

PREPARAÇÃO

. Com o copo seco coloque a amêndoa e rale **15 Seg/ Vel 9**. Retire e reserve.

. Sem lavar o copo coloque o açúcar, a água e programe **10 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Junte a amêndoa ralada, as passas, o pau de canela, a manteiga, o vinho do Porto e programe **5 Min/ 100º/ Vel 1**. Retire e reserve.

. Sem lavar o copo coloque o leite e programe **2 Min/ 50º/ Vel 1**.

. Junte o miolo do pão e programe **30 Seg/ Vel 7** até que fique uma papa bem desfeita.

Junte o preparado anterior e programe **10 Min/ 100º/ ↺/ Vel** ⫯.

. Coloque a "Borboleta" nas lâminas e junte as gemas previamente desfeitas e programe **12 Min/ 100º/ Vel 1**.

. Sirva num prato fundo polvilhado com canela.

8 PAX
40 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Porto Sandeman 10 Anos
De cor castanha aloirada, este 10 Anos está perfeito no ponto de equilíbrio entre os testemunhos finais de fruta e as notas mais complexas da evolução do tempo. Doce mas equilibrado, tostado mas fresco, derrete-se por uns mexidos de Natal.



*"Quem se deita sem ceia,
toda a noite rabeia..."*

05. Pão-de-Ló de Freitas

INGREDIENTES

8 ovos
350 g açúcar
100 g farinha de arroz
100 g fécula de batata
1 c. chá fermento em pó
Manteiga q.b. p/ untar
Farinha q.b. p/ polvilhar

PREPARAÇÃO

. Com o copo bem limpo, coloque a "borboleta" na lâmina, as claras e programe **7 Min/ Vel 3 ½**. Retire para uma taça e reserve.

. Retire a "borboleta", coloque o açúcar, as gemas e programe **3 Min/ 37º/ Vel 4**.

. Adicione a farinha de arroz, a fécula, o fermento e programe **5 Seg/ Vel 5**.

. Com a ajuda da espátula envolva as claras, cuidadosamente, ao preparado e programe **8 Seg/ Vel 2 ½**.

. Deite numa forma de coroa, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno brando pré-aquecido a 160º durante 30 minutos.

6 PAX
10 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Dica

Reserve as claras numa taça de aço inox, para as claras não deslaçarem.

Moscatel Alambre 20 Anos

Cor ambarina de ligeiros laivos avermelhados. Um vinho sensual e atraente, de fascinantes notas de avelãs, bolacha, casca de laranja cristalizada, tabaco, caramelo e melaço. A acidez estruturante dá-lhe vivacidade, alegria e um fim de boca simplesmente interminável. A combinação é clássica mas soberba!





Os montes do Marão, a reserva natural do Gerês. A Sul a fronteira do Douro, que serpenteia entre muralhas de socalcos. Ao Norte e ao nascente as terras de Espanha, com a Galiza ali perto. O granito, o colmo e a rusticidade das casas de outros tempos. Dos tempos em que a caça abundava, com as perdizes a fazerem as vezes do porco nos enchidos, para ludibriar o olho do cristão-velho.

Trás-os-Montes e Alto Douro

"Se tens sardinha,
não andes à cata de peru"

01. Trutas recheadas à moda de Bragança

INGREDIENTES

4 trutas grandes
Sal q.b.
3 carcaças
150 g leite
3 cebolas
200 g presunto
1 raminho salsa
150 g margarina
2 gemas
Sumo de 1 limão
100 g banha
100 g vinho branco
50 g Brandy

PREPARAÇÃO

. Arranje as trutas, abra-as pela barriga, tempere-as com sal e reserve.

. Coloque o miolo de pão em leite morno para o amolecer. Reserve

. Coloque no copo 2 cebolas e pique **6 Seg/Vel 5**. Retire e reserve.

. Sem lavar o copo coloque o presunto, a salsa e pique **6 Seg/ Vel 5**. Retire e reserve.

. Coloque uma cebola no copo e pique **3 Seg/ Vel 5**.

. Adicione 50 g de margarina e programe **5 Min/ 100º/ Vel** ↶.

. Adicione o miolo de pão escorrido, o presunto, a salsa reservada, as gemas, o sumo de limão, envolva **3 Seg/ Vel 4** e de seguida **3 Min/ 100º/ Vel** ↶. Com este preparado recheie a barriga da truta.

. Forre um tabuleiro com um pouco das cebolas previamente picadas e reservadas, adicione a banha e a margarina. Coloque por cima as trutas recheadas e cubra com o resto da cebola, regue-as com o vinho, o Brandy e leve ao forno, pré-aquecido a 180º, cerca de 20 minutos.

6 PAX

8 Min

DIFICULDADE: MÉDIA

Dica

Acompanhe com legumes cozidos ao vapor.

Quinta do Vallado Reserva branco 2006

Cor amarelo limão. Fresco e aromático, fragrante nas notas de erva molhada e relva. A boca está irmãmente fresca, a acidez jeitosa, o corpo avantajado, o volume elevado e o final de bom-tom. Certinho para estas trutas à moda de Bragança.



*"O ventre farto
o mel amarga"*

02. Coelho à moda de Trás-os-Montes

INGREDIENTES

1 coelho pequeno
3 cebolas médias
1 ramo salsa
1 c. chá sal
Pimenta q.b.
100 g azeite
250 g vinho branco
1 c. sopa banha

PREPARAÇÃO

. Corte o coelho em pedaços e reserve.

. Coloque no copo as cebolas, a salsa e pique **5 Seg/ Vel 5**. Retire e reserve.

. Sem lavar o copo, coloque alternadamente em camadas o coelho, a cebola e a salsa. Tempere com sal e pimenta, regue com azeite, vinho branco, banha e programe **25 Min/ 100º/ ↺/ Vel ⫰**.

. Rectifique os temperos e sirva.

6 PAX

25 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Nota

Peça no talho que lhe partam o coelho em pedaços pequenos.

Calda Bordaleza 2004

Opaco. O perfil é bordalês suave, com fruta farta, boa maturação, passa, bolo inglês, cereja e ameixa. Cheio, levemente doce, firme nos taninos sedosos, sensato na acidez, volumoso no final de boca, é um tinto prazenteiro que pode ser bebido já ou guardado por mais uns anos. Uma atracção fatal com o coelho à transmontana.



"A fartura faz a bravura"

03. Rancho

INGREDIENTES

200 g grão
3 batatas
1 cebola
1 alho
1 malagueta
1 c. chá colorau
70 g azeite
440 g vitela
1 chouriço ou linguiça
100 g presunto
1200 g água
150 g massa cortada
Sal e hortelã q.b.

PREPARAÇÃO

. De véspera coloque o grão de molho.

. Descasque as batatas, corte-as aos cubos e reserve.

. Coloque no copo, a cebola, o alho, a malagueta, o colorau, o azeite e programe **5 Seg/ Vel 5**. De seguida programe **5 Min/ 100°/ Vel 1**.

. Junte a carne, o chouriço, o grão escorrido, o presunto, a água e programe **30 Min/ 100°/ ↺/ Vel ⸸**.

. De seguida, junte a massa, as batatas, o sal e programe **15 Min/ 100°/ ↺/ Vel ⸸**.

. Sirva de imediato com a carne cortada em cubos e polvilhe com folhas de hortelã.

6 PAX

50 Min

DIFICULDADE: MÉDIA

Dica

O rancho deve ficar com bastante caldo, pelo que se deve juntar mais água sempre que for necessário.

Quinta do Vale da Raposa Touriga Nacional 2005

Será possível resistir ao encanto deste Touriga Nacional? Será possível conviver face à tensão latente neste Touriga Nacional? À disputa entre o lado feminino das violetas e jasmim e o lado rústico e duro dos taninos espigados e da fruta preta? Apesar da dicotomia a ligação com o rancho à moda de Viseu é de estalo!



*"Pão quente – muito na mão,
pouco no ventre"*

04. Folar Transmontano

INGREDIENTES

100 g água
50 g azeite
120 g banha
1 c. chá sal
30 g fermento padeiro fresco
4 ovos
550 g farinha
200 g bacon
100 g presunto de Chaves
170 g chouriço de carne
100 g salpicão

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a água, o azeite, a banha, o sal, o fermento e programe **1,30 Min/ 37º/ Vel 2**.

Junte os ovos, a farinha e programe **1 Min/ Vel** .

. De seguida, forme uma bola, polvilhe com farinha, tape com um pano e deixe levedar, num local quente, durante cerca de 1 a 2 horas. A massa deve triplicar de volume.

. Findo este tempo, divida a massa em 3 partes. Estenda a massa, coloque num tabuleiro previamente untado com banha, alternando por camadas de carne cortadas em pedaços e massa, acabando com massa. Deixe levedar mais uma hora, e depois pincele com uma gema de ovo e coloque no forno moderado a 180º, durante 30 a 40 minutos.

10 PAX

2.30 Min

DIFICULDADE: MÉDIA

Nota

Se não conseguir encontrar fermento de padeiro fresco pode substituir por 1 saq. fermento de padeiro.

Quinta de Roriz Reserva 2004

Cor violeta de enorme concentração. Logo de início somos atingidos por uma lufada e bofetada floral, um remoinho de violetas, rosas e cravos de perfume inebriante. Depois chega a fruta fresca e envolvente, a fruta madura mas bem-educada, fruta fidalga, distinta e aristocrática. Profundo e certeiro nos taninos, elegante, fresco na acidez, é um vinho perspicaz na gentileza, um vinho de belo equilíbrio, um desafio com o folar transmontano.



"Quem vai à fonte e não bebe,
não sabe o que perde"

05. Migas Doces

INGREDIENTES

100 g miolo de amêndoa
120 g miolo de noz
6 ovos
180 g açúcar
Canela em pó q.b.

PREPARAÇÃO

. Com o copo bem seco, triture a amêndoa e a noz **5 Seg/ Vel 8**. Retire e reserve.

. Passe o copo por água, coloque a "borboleta" na lâmina, junte os ovos, o açúcar e programe **2 Min/ Vel 3**.

. De seguida, programe **10 Min/ Varoma/ Vel 2**.

. Adicione a amêndoa, a noz reservada e programe **1 Min/ Vel 3 ½** .

. Deite numa taça e deixe arrefecer, sirva polvilhado com canela em pó.

6 PAX
13 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Dica
Decore com pau de canela e nozes.

Porto Ramos Pinto Vintage 2005
Absolutamente negro. Floral e frutado, levemente vegetal, generoso e fresco, sem ser esmagador, volumoso ou corpulento, termina em elegância e beleza, em perfeito casamento com as migas doces.




LAMEGO

Tem Viseu como capital e é a mais nortenha das beiras. Guarda a Serra da Estrela como a montanha mais alta do continente. A Norte faz fronteira na margem esquerda do Douro, a Sul na região da Covilhã. Além dos paios e presuntos de Lamego, cabe-se-lhe o queijo da serra e as castas como a de Tourigo, de onde nasce o Vinho do Dão.

Beira Alta

*"Pardal que tem fome,
vem abaixo e come..."*

01. Bacalhau à Zé do Pipo

INGREDIENTES

4 postas de lombo de bacalhau
600 g leite
500 g maionese feita na Bimby
1000 g batata p/ puré feito na Bimby
800 g água
2 cebolas médias
2 dentes de alho
80 g azeite
Sal e pimenta q.b.
1 folha de louro
100 g azeitonas pretas

PREPARAÇÃO

. Coloque o bacalhau num pyrex, cubra com o leite e reserve de um dia para o outro.

. Faça a maionese seguindo a receita do livro Bimby base – pág. 20 e o puré de batata da pág. 42. Reserve.

. Coloque o bacalhau escorrido na Varoma e reserve.

. No copo coloque a água, um fio de azeite, a Varoma e programe **20 Min/ Varoma/ Vel 2**. Retire e reserve a água.

. Para o molho, coloque no copo as cebolas, os alhos e pique **5 Seg/ Vel 5**.

. Adicione o azeite, o sal, a pimenta, o louro e programe **7 Min/ 100º/ Vel** ↺.

. Junte 100 g de água da cozedura do bacalhau e programe **2 Min/ 100º/ Vel** ↺.

. Coloque as postas de bacalhau cozidas num recipiente de barro, deite o molho sobre as postas, cubra completamente com a maionese reservada. Coloque o puré de batata num saco de pasteleiro e disponha à volta do bacalhau, leve a gratinar num forno bem quente

. Sirva enfeitado com azeitonas pretas.

6 PAX
29 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Nota

Receita de uma casa de pasto que existiu no Porto, cujo proprietário dava pelo nome de Zé do Pipo. Embora com maionese, faça parte da culinária tradicional do Porto.

Quinta dos Roques Touriga Nacional 2005

Cor vermelha muito escura. Concentrado, sisudo, circunspecto e sereno, são estas as linhas mestres deste magnífico Touriga Nacional dos Roques. Sem fogos de artifício surge um vinho austero mas terrivelmente sedutor, um vinho denso, carnudo e fidalgo, um tinto de enorme envergadura que comove pela sobriedade. Tiro certeiro com o bacalhau.



"A fome é boa mostarda"

02. Carne de Porco em Vinha d'Alhos

INGREDIENTES

3 dentes alho
1 c. sopa sal
1 c. chá pimenta
1 c. sopa colorau
1 c. chá cominhos
300 g vinho branco
1000 g lombo de porco
1 folha de louro
1 cebola
60 g banha
1000 g batatinhas

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo, os alhos, o sal, a pimenta, o colorau, os cominhos e programe **5 Seg/ Vel 5**. Junte o vinho e misture uns segundos.

. Corte a carne em quadrados médios e regulares, coloque num recipiente a marinar com o preparado e a folha de louro no frigorifico, durante 48 horas.

. Passado este tempo, coloque no copo a cebola e programe **3 Seg/ Vel 5**.

. Adicione a banha e programe **7 Min/ 100°/ Vel 1**.

. Junte a carne, a marinada, e programe **20 Min/ Varoma/ ↺/ Vel 🥄**.

. Prepare a Varoma com as batatas, coloque-a sobre o copo e programe **20 Min/ Varoma/ ↺/ Vel 🥄**.

. Sirva polvilhado com salsa picada.

6 PAX

47 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Quinta da Lagoalva de Cima Alfrocheiro 2006

Absolutamente preto. Um vinho diferente, uma frescura avassaladora que suaviza e humaniza o núcleo central de fruta madura. Um nariz sério e cheio, uma boca fresca e intensa, um vinho harmonioso com um leve travo rústico que faz milagres no fim de boca. Um belíssimo vinho português que deslumbra com uma carne em vinha d'alhos.



"Quem não é para comer,
também não é para trabalhar..."

03. Chanfana de Borrego

INGREDIENTES

1000 g borrego novo
2 cebolas grandes
3 dentes alho
200 g toucinho aos pedaços
600 g vinho tinto
100 g azeite
4 cravinhos
1 folha de louro
Sal e pimenta q.b.
1 c. chá piripiri moído
1000 g batatas

PREPARAÇÃO

. Comece por arranjar bem o borrego, tirando todas as gorduras e sebo, corte em pedaços pequenos, lave e ponha num recipiente. Reserve.

. No copo coloque as cebolas, os alhos e pique **5 Seg/ Vel 5**. Retire e misture à carne, juntamente com os restantes ingredientes excepto as batatas. Deixe marinar durante 24 horas.

. Passado este tempo, junte no copo a carne, a marinada e programe **25 Min/ 100º/ ↺/ Vel** ♪.

. Prepare a Varoma com as batatas e no final dos 25 minutos coloque a Varoma e programe **20 Min/ Varoma/ ↺/ Vel** ♪.

6 PAX
45 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Nota

A chanfana deve ser servida afogada em molho, em tigelas de barro, muito quente.

Luis Pato Vinhas Velhas 2005

Somos transportados de imediato para um mundo de finura e elegância, para a cereja madura acompanhada de bagas selvagens, lavanda, pó de talco e um pequeno desvario final de caça e notas terrosas. Os taninos são hirtos mas sofisticados, a acidez um bálsamo, o final de boca interminável. Torna leve a chanfana!



*"Não se pode fazer a par,
comer e assoprar..."*

04. Bolinhos de Requeijão

INGREDIENTES

3 claras
300 g requeijão
8 gemas
170 g açúcar
1 c. chá de canela
100 g farinha
100 g açúcar p/ polvilhar os bolinhos

PREPARAÇÃO

. Com o copo bem limpo, coloque a "borboleta" na lâmina, as claras e bata **3 Min/ Vel 3**. Retire e reserve.

. Coloque no copo, o requeijão, as gemas, o açúcar, a canela e programe **5 Min/ 37º/ Vel 3**.

. Adicione a farinha e programe **10 Seg/ Vel 5**.

. Envolva, cuidadosamente, as claras reservadas com a ajuda da espátula.

. Distribua a massa por formas de queques, previamente bem untadas com manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 170º durante 15 minutos.

. Desenforme enquanto mornos e passe-os pelo açúcar.

10 PAX

8 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Não se esqueça que a apresentação também conta. Coloque-os em caixinhas de papel frisado.

Grandjó Late Harvest 2005

Cor amarelo ouro pálido. Boas sugestões de aromas de cogumelos e bosque húmido, acompanhado por notas citrinas, com ênfase na tangerina e clementina. Palha seca e um suave encanto floral enchem o fundo do copo. Viscoso, gordo, denso, glicerinado, surge pujante na boca, num crescendo contínuo. Acidez activa, capaz de o transportar de forma harmoniosa e elegante. Final longo, num vinho de perfil muito clássico, que emparelha admiravelmente com bolinhos de requeijão.



*"Da noz o figo
é bom amigo"*

05. Creme Caseiro da Guarda

INGREDIENTES

500 g leite

4 ovos

160 g açúcar

40 g farinha

1 c. sopa sumo de limão

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o leite e programe **5 Min/ 90°/ Vel 1**. Retire e reserve.

. Coloque no copo, as gemas, o açúcar e programe **5 Min/ 37°/ Vel 3**.

. Adicione a farinha, o sumo do limão e programe **5 Seg/ Vel 5**.

. De seguida, programe **5 Min/ 90°/ Vel 4**, através do bocal, junte o leite quente reservado. Retire e reserve.

. Lave bem o copo, coloque a "borboleta" na lâmina, as claras e programe **3 Min/ Vel 3 ½**.

. Envolva, cuidadosamente, as claras em castelo ao preparado anterior reservado com a ajuda da espátula

. Deite o doce numa travessa ou prato fundo, polvilhe a superfície com açúcar e queime com o ferro.

8 PAX

18 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Para que o resultado seja perfeito, deixe arrefecer por completo antes de polvilhar com o açúcar.

Bastardinho de Azeitão 30 Anos

Cor espantosa nos tons acobreados de reflexos esverdeados. É difícil encontrar um licoroso mais sensual, mais complexo, mais completo que este Bastardinho de Azeitão. Não sendo verdadeiramente um Moscatel, a verdade é que é um dos licorosos mais interessantes de Portugal. Os rendilhados intricados do mel, caramelo, tosta e figos secos, exaltados pela acidez imperial transformam-no num dos grandes e raros vinhos mundiais. É difícil imaginar uma combinação superior com este creme caseiro da Guarda.





Desce da Serra da Estrela, ganha beleza nas paisagens da Cova da Beira, e vai até ao Tejo que lhe marca os limites a Sul. Ao nascente encontra a raia espanhola e ao poente os caminhos para Coimbra, Leiria e Santarém. Regado pelo Zêzere, a região lembra a boa fruta e as águas termais de Monfortinho ou de Unhais da Serra...

Beira Baixa

"Quem come salgado bebe dobrado"

01. Bacalhau no forno

INGREDIENTES

4 postas bacalhau demolhado
2 alhos franceses
3 cebolas grandes
100 g azeite
6 ovos
25 g farinha
200 g leite
Sal e Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

. Retire a pele e as espinhas ao bacalhau. Corte-o em pedaços grandes e reserve.

. Coloque no copo, os alhos franceses, as cebolas e pique **6 Seg/ Vel 5**.

. Adicione o azeite e programe **8 Min/ 100º/ Vel 1**.

. Junte o bacalhau reservado e programe **10 Min/ 100º/ Vel 1**.

. Retire e coloque num tabuleiro de barro que possa ir ao forno e à mesa, o preparado anterior.

. Coloque no copo, os ovos, a farinha, o leite, o sal, a pimenta e programe **30 Seg/ Vel 5**.

. Deite por cima do bacalhau e leve ao forno pré-aquecido a 200º durante 10 minutos.

6 PAX
18 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Numa opção mais ligeira, sirva acompanhado de uma salada ou de batatas cozidas ao vapor.

Mouchão 2003

Cor vermelha granada intensa. Pela primeira vez sentimos a presença explícita da fruta madura num Mouchão. O vinho saiu grande e vigoroso, uma mescla de rudeza, rusticidade, modernidade e charme, um vinho de força que, mais uma vez, poderá viver por muitos e felizes anos. A estrutura de taninos e acidez é tremenda, ao seu tempo elegantes e poderosos, uma mistura explosiva que nos encanta e enche a alma. O remate perfeito para este bacalhau no forno.



"Jantar tarde e cear cedo tiram a merenda de permeio..."

02. Empadas de Castelo Branco

INGREDIENTES PARA A MASSA

500 g farinha
90 g água morna
50 g banha
50 g azeite
2 ovos
Sal q.b.

INGREDIENTES PARA O RECHEIO

1 cebola
2 dentes alho
70 g azeite
1 folha louro
10 pés de salsa atados
Sal e noz-moscada q.b.
1 ramo pequeno manjericão
1000 g carne em pedaços (vitela ou porco ou uma mistura das duas)
150 g vinho branco

24 EMPADAS

40 Min

DIFICULDADE: MÉDIA

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo, todos os ingredientes para a massa e programe **15 Seg/ Vel 6**. Retire e reserve.

. Coloque no copo a cebola, os alhos e pique **3 Seg/ Vel 5**.

. Adicione o azeite, o louro, a salsa inteira, o sal, a noz-moscada, o manjericão e programe **5 Min/ 100°/ Vel 1**.

. Junte a carne, o vinho e programe **35 Min/ 100°/ ↺/ Vel ⟡**. Retire a salsa, o louro e o manjericão e reserve.

. Unte as formas das empadas com margarina, estenda a massa bastante fina e forre as formas com essa massa.

. Recheia as formas com o preparado, corte uma rodela de massa e feche as empadas.

. Para unir as duas partes da massa, pincele com ovo batido. Leve ao forno pré aquecido a 180º, durante 30 minutos.

Dica

Para criar uma refeição mais ligeira, sirva com uma salada mista.

Vinha Paz Reserva 2005

Um Reserva de Dão que saiu elegante e fidalgo, um vinho aristocrata na fruta vermelha, um vinho meigo nos taninos animados, afiado na acidez, melodioso no balanço e na métrica. Um vinho de prazer, um vinho intelectual, um vinho para a garrafeira com o privilégio de já estar acolhedor. Uma tentação irresistível com os sabores tradicionais das empadas de Castelo Branco.



*"Ao gosto danado
o doce é amargo"*

03. Bolo de Azeite da Beira Baixa

INGREDIENTES

1 laranja (sumo e casca)
6 ovos
250 g açúcar amarelo
100 g mel
100 g óleo
100 g azeite
1 c. chá canela
½ c. chá noz-moscada
300 g farinha com fermento
Farinha p/ polvilhar
Manteiga p/ untar

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a casca da laranja (sem a parte branca), e rale **15 Seg/ Vel 9**. Retire e reserve.

. Coloque no copo os ovos, o açúcar e programe **2 Min/ Vel 5**.

. Adicione o mel, o óleo, o azeite, o sumo e a casca ralada, a canela, a noz-moscada e programe **1 Min/ Vel 5**.

. Adicione a farinha e programe **10 Seg/ Vel 6**.

. Deite o preparado numa forma previamente untada e polvilhada com farinha e leve ao forno pré-aquecido, a 180º durante 30 minutos.

8 PAX

3 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Aconselhamos a utilização de laranja de casca fina.

Porto Niepoort Sénior

Sisudo, anisado, fumado, ainda frutado, os valores oscilam entre a preponderância da fruta fresca e a supremacia dos frutos secos. Sedoso, fino e elegante, suave e duradouro, faz uma pega de caras ao bolo de azeite.



*"Com o ventre em jejum,
não se houve a nenhum..."*

04. Maçãs Assadas Recheadas

INGREDIENTES

10 maçãs reinetas

2 c. sopa manteiga

4 c. açúcar amarelo

100 g vinho do Porto

PREPARAÇÃO

. Retire os caroços e a polpa das maçãs, escavando com cuidado, para que o fruto não abra.

. Coloque no copo, a polpa das maçãs, a manteiga, o açúcar e programe **20 Seg/ Vel 5**.

. Recheie as maçãs com o preparado, coloque-as num pyrex, regue com vinho do Porto.

. Leve a assar no forno pré-aquecido 180º, durante 15 minutos.

. Deixe arrefecer e sirva.

8 A 10 PAX

20 Seg

DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Coza as maçãs a vapor na Varoma, embrulhadas em folha de alumínio, durante 20 minutos.

Porto Ferreira 20 Anos

De cor profunda e dourada, mantém a fruta delicada da juventude, agremiada com a avelã, a amêndoa torrada e o exotismo da noz-moscada, cravinho e caixa de charutos. Viciante, guloso, untuoso, especiado, entende-se às mil maravilhas com as maçãs recheadas a vapor.



"O que é doce nunca amargou"

05. Pudim de Leite

INGREDIENTES

280 g açúcar

2 c. sopa sumo de limão

7 ovos

250 g leite frio

1 folha de alumínio

1000 g água

PREPARAÇÃO

. Num recipiente de fundo largo, deite 80g de açucar com o limão, deixe ferver, até que a calda engrosse e que fique com uma cor dourada.

. Com cuidado verta a calda ainda quente numa forma com furo central de 19 cm de diâmetro.

. Coloque no copo o restante açúcar, os ovos e programe **2 Min/ Vel 6**.

. Adicione o leite e programe **40 Seg/ Vel 6**.

. Deite o preparado na forma caramelizada, coloque-a na Varoma e tape com uma folha de alumínio

. Coloque no copo a água, a Varoma e programe **60 Min/ Varoma/ Vel 2**.

6 PAX

62 Min

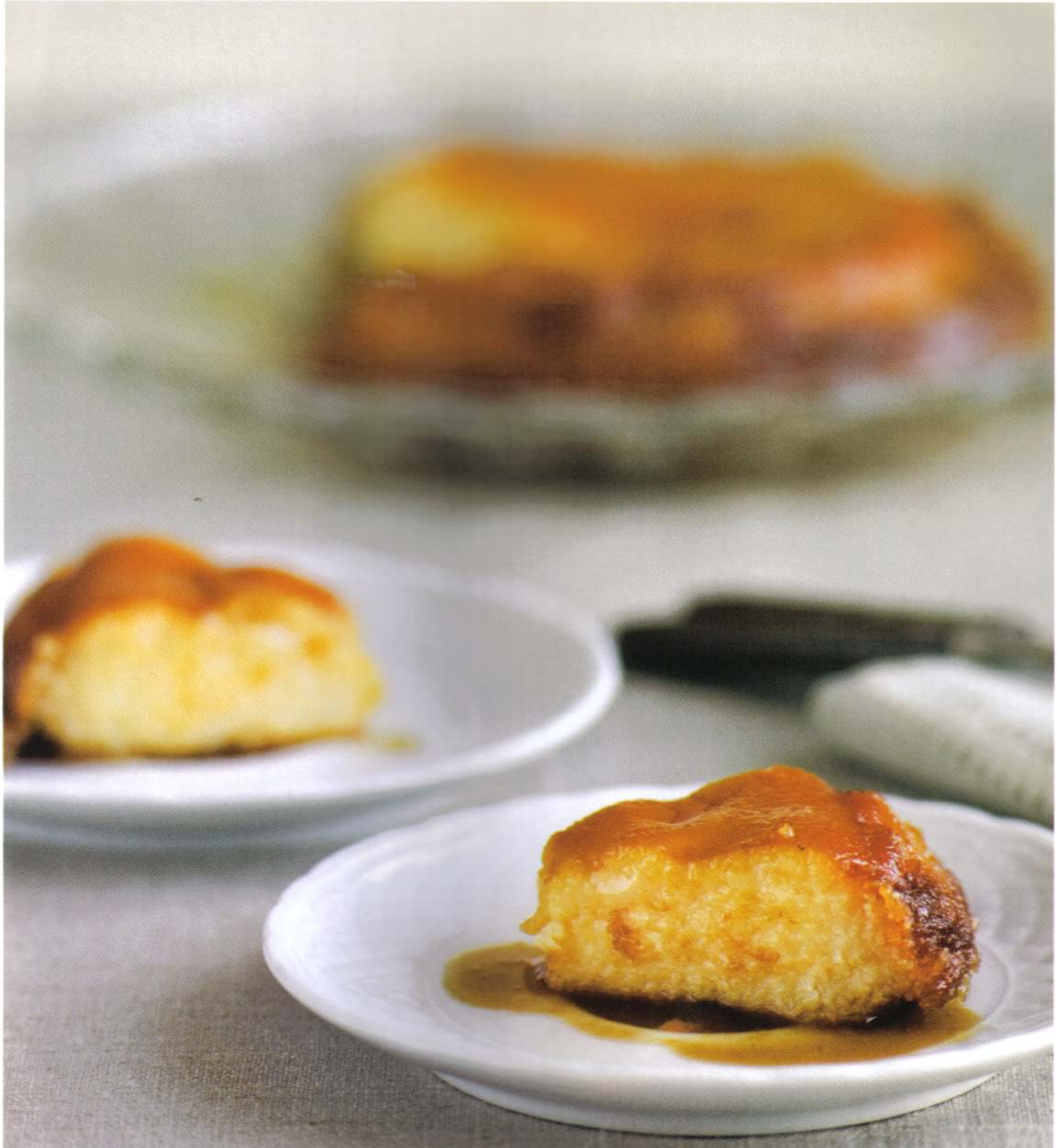
DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Desenforme depois de arrefecer e deixe repousar no frigorífico. Sirva posteriormente.

Porto Ótima 10 Anos

Bonita cor castanha escura com discretas nuances douradas. Delicado e agradável, atraente nos aromas de casca de laranja, passas, figos, torrefacção e, surpreendentemente, um pouco de limão. Elegante, consensual, levemente balsâmico, é uma excelente porta de entrada para este pudim de leite.





Junta os distritos de Aveiro, Coimbra, Leiria e Santarém e à mesa os apreciadores de caldeiradas, leitões da Bairrada, vinho espumante e outras iguarias. Folhados, pães-de-ló e os doces de ovos fazem as sobremesas ou o acompanhamento para a hora do chá. Quem não se lembra das barricas de ovos moles ou dos pastéis de Tentúgal...

Beira Litoral

"A cada boca, uma sopa..."

01. Sopa de Castanhas

INGREDIENTES

400 g castanhas previamente descongeladas
1 cebola
40 g azeite
50 g linguiça partida em pedaços pequenos
50 g presunto partido em pedaços pequenos
1000 g água
1 lata pequena feijão encarnado
80 g massa cotovelo
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

. Deixe descongelar as castanhas.

. Coloque no copo, a cebola e pique **6 Seg/ Vel 5**.

. Junte o azeite, a linguiça, o presunto e programe **7 Min/ 100°/↺/ Vel 🥄**.

. Adicione a água e programe **8 Min/ Varoma/↺/ Vel 🥄**.

. Junte o feijão escorrido, as castanhas, a massa, o sal e programe **20 Min/ 100°/↺/ Vel 🥄**.

. Sirva quente.

6 PAX

35 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Quinta de Foz do Arouce 2005

Atenção que este vinho vai impressionar! Elegante, generoso na fruta das melhores famílias, denso e enorme na profundidade aromática. Cedro, sândalo, cereja, ameixa, amora, apara de lápis, tabaco, citrinos, um corrupio de aromas que nos enche a alma. Volumoso, possante, muito sério e encorpado, é um vinho feito para ser bebido em meditação com uma sopa de castanhas.



"Pão afatiado não farta rapaz esfaimado..."

02. Migas da Lousã

INGREDIENTES

250 g feijão branco seco

1 molho de grelos

500 g broa de milho amarela

3 dentes de alho

200 g de azeite

PREPARAÇÃO

. Demolhe o feijão durante 12 horas

. Arranje os grelos, coloque-os na Varoma e reserve.

. Coloque no copo a broa e pique **10 Seg/ Vel 5**. Retire e reserve.

. Coloque no copo, o feijão demolhado com 20 g de azeite. Cubra o feijão com água, coloque a Varoma e programe **30 Min/ Varoma/ ⟲/ Vel** ⟲.

. Num pirex coloque alternadamente em camadas o feijão, a broa reservada e os grelos. Devendo a primeira camada ser de feijão e a última de grelos. Reserve.

. Coloque no copo, os alhos e pique **3 Seg/ Vel 5**.

. Adicione o azeite e programe **4 Min/ 100º/ Vel 1**. De seguida, regue as migas com este molho.

6 PAX

34 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Nota

Para reforçar o toque regional desta receita tão peculiar, pode servir com um chouriço ou com uma farinheira assada como acompanhamento.

Quinta da Pellada 2005

Integralmente opaco. Está ponderado e levemente sisudo, mais contido que o habitual, mesmo se o encanto da fruta e do flanco floral estão bem presentes. Está menos óbvio e exuberante que o habitual... e isso é positivo! Boca cheia e volumosa sem chegar a ser densa, taninos quase perfeitos na firmeza e macieza, acidez esmerada, temos aqui um Pellada em grande perspectiva para conduzir umas migas da Lousã.



*"A bom ou mau comer,
três vezes beber"*

03. Raia com molho de Pitau

INGREDIENTES

1000 g postas de raia
1000 g batatas miúda
800 g água
Sal q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO

70 g azeite
40 g vinagre
2 dentes alho
1 c. chá colorau
3 pés de salsa
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

. Lave as postas de raia e retire a pele, coloque-as na Varoma e reserve.

. Descasque as batatas e coloque-as no cesto.

. Coloque a água no copo, introduza o cesto com as batatas, a Varoma e programe **30 Min/ Varoma/ Vel 3**.

. Coloque a raia numa travessa com as batatas.

. Com o copo limpo, coloque todos os ingredientes para o molho e pique **3 Seg/ Vel 5.** Programe **2 Min/ 100º/ Vel 2**.

. Regue a raia e as batatas com este molho e sirva.

4 PAX

32 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Pode acompanhar com ervilhas cozidas ao vapor. A raia é um peixe que não tem escamas.

Muxagat branco 2007

Tonalidade amarela limão. Aromas de maçã, pêra, restolho, palha seca e melão. A acidez é animada, medianamente encorpado e fresco. O comprimento final é longo e merecedor de bons reparos. Um branco diferente mas interessante nesta combinação com a raia.



*"Bocado comido
não ganha amigo"*

04. Frango com molho de Leitão

INGREDIENTES

1 c. sopa pimenta em grão
20 g salsa
150 g toucinho gordo
15 dentes alho
60 g banha
1 frango em pedaços pequenos
Sal q.b.
1000 g batata nova
1000 g água
80 g vinho branco

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a pimenta e pulverize **10 Seg/ Vel 9**.

. Junte a salsa e pique **12 Seg/ Vel 6**.

. Adicione o toucinho, os alhos, a banha e programe **20 Seg/ Vel 7**. Retire e reserve.

. Coloque na Varoma o frango lavado, cortado em pedaços e temperado com sal, no cesto coloque as batatas. Reserve.

. Coloque no copo a água, o cesto e a varoma e programe **25 Min/ Varoma/ Vel 4**.

. Coloque o frango com as batatas num pirex e barre com a massa preparada.

. Leve ao forno pré-aquecido a 220º durante 25 minutos, borrifando de vez em quando com o vinho branco.

6 PAX
25 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Nota

Se optar por frango do campo, não se esqueça de aumentar um pouco o tempo de duração da cozedura até que o frango fique macio.

Filipa Pato Espumante 3b 2006

Ora aqui está um espumante rosado de Filipa Pato, num rótulo curioso, que joga de forma feliz com os nomes das castas e a região natal da Bairrada. Belíssima cor salmonada, bolha grossa e abundante, descobrem-se testemunhos de fruta vermelha delicada, subtil, sensível. Boca muito agradável, fresca, frutada, coloca-se como excelente alternativa para este exótico frango com molho de leitão.



*"Quem bem come e bebe,
bem faz o que deve..."*

05. Ovos-Moles de Aveiro

INGREDIENTES

130 g água
250 g açúcar
12 gemas

PREPARAÇÃO

. Prepare a calda de açúcar, deitando no copo a água, o açúcar e programe **20 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Terminado o tempo, deixe arrefecer a calda até aos 60º.

. Coloque as gemas numa taça, quebre-as com uma faca, mas não as bata.

. Deite a calda em fio fino em cima das gemas batendo sempre.

. Coloque a "borboleta" na lâmina e programe **5 Min/ 100º/ Vel 1**. Com a Bimby em funcionamento, deite lentamente as gemas em fio, pelo bocal da tampa até o tempo terminar, e verifique se engrossaram, caso contrario programe mais algum tempo.

. Retire imediatamente os ovos-moles do copo, para taças individuais e polvilhe com amêndoa ralada ou canela em pó.

6 PAX
25 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Madeira Blandy's Malvasia 15 Anos
Tonalidade castanho aloirada. Notas profundas de avelã, mel, caramelo, casca de limão e farripas de casca de laranja cristalizada. A explosão dos sentidos acentua-se na boca, com o prazer do leite creme, das avelãs e amêndoas torradas, da frescura citrina, da mineralidade, da acidez sibilina que o transporta para um fim infindável. A belíssima acidez serve como contraponto à extrema doçura dos ovos-moles de Aveiro.





Vem logo à memória a lezíria, as cores fortes do traje do campino, o Vale de Santarém de Almeida Garrett, Alcochete, o Castelo de Almourol e a feira da Golegã. Nos paladares, lembramos as sopas da pedra, as caldeiradas ou o tão tradicional Sável na telha. Lembramos também os vinhos encorpados que nos chegam do Cartaxo, Almeirim ou da Chamusca...

Ribatejo

*"As sopas e os amores,
os primeiros são os melhores"*

01. Sopa de Feijão com Couves

INGREDIENTES

200 g couve portuguesa (cortada em caldo verde grosso)
1 lata grande de feijão branco
1 cebola
50 g azeite
1200 g água
Sal q.b.
Broa de milho q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque a couve na Varoma e reserve.

. Coloque no copo, o feijão escorrido, a cebola inteira, o azeite, a água, o sal, a Varoma e programe **25 Min/ Varoma/ ⟲/ Vel** 🥄.

. De seguida, retire a couve da Varoma e junte ao preparado no copo e programe **5 Min/ 90º/ ⟲/ Vel** 🥄.

. Em cada prato sirva a sopa com a broa de milho esfarelada e regue com um fio de azeite.

6 PAX
30 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Monte da Peceguina 2006
Suave e sedoso no nariz, a fruta manifesta e sedutora dá-lhe uma entoação gulosa, capaz de despertar a curiosidade logo na primeira aproximação. Seguem-se os registos vegetais e florais. Suave na boca, taninos dóceis, acidez justa, o matrimónio com a sopa de feijão com couves é por demais evidente.



"Capa e merenda sempre recomenda"

02. Requentado

INGREDIENTES

1000 g sobras da sopa de feijão c/ couve
4 dentes alho
150 g azeite
500 g pão de milho

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o que sobrou da sopa e programe **10 Min/ 100°/ ↺/ Vel** ⥿.

. Junte os alhos inteiros, o azeite, o pão de milho em quantidade suficiente para enxugar o caldo e se obter um preparado com aspecto de uma açorda, programe **20 Min/ 100°/ Vel 1**.

. O requentado serve-se muito quente e acompanhado de bacalhau assado.

4 PAX
30 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Também se pode acompanhar com carapaus ou sardinhas fritas. Para engrossar substituir o pão por farinha de milho.

Fiúza Chardonnay 2006

O aroma é efusivo, pleno de notas vegetais, coentros, salsa, cebolinho, limão e muita manteiga. Na boca mostra-se macio, gorducho, redondo, mas dono e senhor de uma acidez judiciosa. As ervas aromáticas voltam a atribuir-se o protagonismo da festa. Está um branco curioso, aromático e convidativo para a fruição deste requentado.



"Palavras não adubam sopas"

03. Sopa de Feijão Verde

INGREDIENTES

1 cebola
2 dentes de alho
150 g feijão verde
3 tomates pelados
50 g azeite
1 folha de louro
1000 g água
500 g batatas
Sal q.b.
4 ovos
Pão saloio cortado em fatias finas

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a cebola, os alhos e pique **6 Seg/ Vel 5**.

. Junte o feijão verde cortado em pedaços, o tomate, o azeite, o louro e refogue **7 Min/ 100°/ ↺/ Vel 🥄**.

. Adicione a água, as batatas descascadas e cortadas em rodelas, o sal e programe **30 Min/ 100°/ ↺/ Vel 🥄**.

. Entretanto forre o tabuleiro da Varoma com uma folha de papel vegetal, parta os ovos e disponha-os sobre o mesmo para escalfarem. Reserve.

. Quando terminar o tempo coloque a Varoma e programe mais **6 Min/ Varoma/ ↺/ Vel 🥄**.

. Sirva a sopa de imediato, com uma fatia de pão e um ovo escalfado em cada prato.

4 PAX

43 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Quinta da Alorna Chardonnay Reserva 2007

Cor amarela limão. A pêra e a maçã são os primeiros aromas a despontar, logo perfilhados pela tangerina, limão e um tudo nada de relva. Encorpado, glicerinado, cheio e volumoso, vale-lhe a acidez robusta para o avivar na boca, mantendo aceso o diálogo com a sopa de feijão verde.



*"Com papas e bolos
se enganam meninos e tolos"*

04. Areias do Sorraia

INGREDIENTES

200 g açúcar
2 ovos
150 g banha
400 g farinha
1 c. chá canela

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o açúcar, os ovos, a banha e programe **20 Seg/ Vel 6**.

. Junte a farinha, a canela e programe **20 Seg/ Vel 6**.

. Faça pequenas bolas, coloque-as num tabuleiro polvilhado de farinha e leve ao forno pré-aquecido, a 180º durante 30 minutos.

. No fim passe-as por uma mistura de açúcar e canela.

40
Seg
DIFICULDADE:
FÁCIL

Porto Calem 10 Anos

Cor muito levemente acobreada. O nariz desvenda notas de amêndoas torradas, avelãs, mel, manteiga de amendoim e casca de tangerina. Intenso e fresco, quase citrino, termina longo mas levemente diluído na ponta final do palato, sem beliscar a simplicidade destas areias do sorraia.



*"Um bom bocado, bom grito
e um bom suspiro..."*

05. Arrepiados de Almoster

INGREDIENTES

2 claras
250 g açúcar
250 g miolo de amêndoa em palitos

PREPARAÇÃO

. Coloque a "borboleta" na lâmina, introduza as claras, o açúcar e bata **12 Min/ Vel 3 ½**.

. Junte a amêndoa e envolva **6 Seg/ Vel** ↺.

. Forre com papel vegetal um tabuleiro de forno e deite o preparado com a ajuda de uma colher de sobremesa.

. Os montinhos deverão ficar bem salientes e afastados uns dos outros.

. Leve a cozer no forno pré-aquecido a 120º, durante 50 minutos.

. Os arrepiados devem ficar leves, secos e tostados, se necessário aumente o forno para 180º, durante 10 minutos.

. Depois de prontos, retire do forno e descole-os imediatamente do papel vegetal.

12 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

JP Moscatel 2001
Tonalidade amarela ouro. Doce, quase viscoso, glicerinado, volumoso, untuoso, perfumado por sugestões de casca de laranja e mel, este Moscatel acessível mantém um discurso fluido com os arrepiados de Almoster.





A cosmopolita Lisboa, as curvas de Sintra e da Arrábida, as obras devotas de Mafra e Alcobaça, as praias da Nazaré que lhe marcam a fronteira Norte ou a rasa Setúbal que a delimita a Sul. E dos pastéis de nata às queijadas, dos peixes e carnes de todos os temperos, são-lhe incontáveis os paladares...

Estremadura

*"Da mão à boca,
se perde a sopa"*

01. Creme de Camarão

INGREDIENTES

40 g farinha de trigo
350 g camarão
800 g água
1 cebola
2 tomate grande
25 g azeite
Sal e pimenta q.b.
Piripiri (facultativo)
50 g vinho branco
Pão torrado em quadradinhos

PREPARAÇÃO

. Torre levemente a farinha numa frigideira pequena em lume baixo, mexendo sempre. Descasque os camarões.

. Para o fumet, coloque no copo, as cascas e as cabeças dos camarões, a água e programe **8 Min/ 100°/ Vel 3**. Coloque o cesto coador numa taça e verta o fumet. Reserve.

. Com o copo limpo, coloque a cebola, o tomate e programe **8 Seg/ Vel 5**.

. Adicione o azeite e programe **10 Min/ 100°/ Vel 2**.

. Junte a farinha torrada e programe **3 Min/ 100°/ Vel 2**.

. Adicione o sal, a pimenta, o piripiri, o vinho, o fumet reservado e programe **20 Min/ 100°/ Vel 1**.

. Quando terminar triture **1 Min/ Vel 7**.

. Junte os camarões previamente partidos e programe **1 Min/ 100°/ ↺/ Vel** .

6 PAX

43 Min

DIFICULDADE: MÉDIA

Dica

Sirva bem quente, com quadradinhos de pão torrado, e acrescente uma textura crocante a esta sopa.

Quinta do Ameal Loureiro 2007

Tonalidade amarela palha quase incolor. Risonho e radioso no seu encanto floral, na generosidade das notas citrinas, no embalo das sugestões vegetais. Fresco, primaveril, bem disposto, é para todos os efeitos a incarnação ideal do espírito do Vinho Verde, vinhos frescos e sorridentes sem com isso serem simples ou simplórios. Um namoro primoroso com o creme de camarão.



*"Come e folga
que terás boa vida..."*

02. Amêijoas à Bulhão Pato

INGREDIENTES

1000 g de amêijoas
70 g de azeite
6 dentes de alho grandes
15 g de mostarda
400 g de àgua
15 g de vinho branco
30 g coentros picados q.b.

PREPARAÇÃO

. Lave muito bem as amêijoas e deixe de molho durante 2 horas em água e sal, para largarem a areia.

. Coloque no copo o azeite e programe **3 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Junte os alhos e pique **5 Seg/ Vel 5** e programe **5 Min/ Varoma/ Vel 2**.

. Adicione a mostarda, a água, o vinho branco e coloque a Varoma com as amêijoas previamente lavadas. Programe **20 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. No final rectifique os temperos.

. Coloque as amêijoas numa travessa, regue com o molho e polvilhe com os coentros.

4 PAX

28 Min

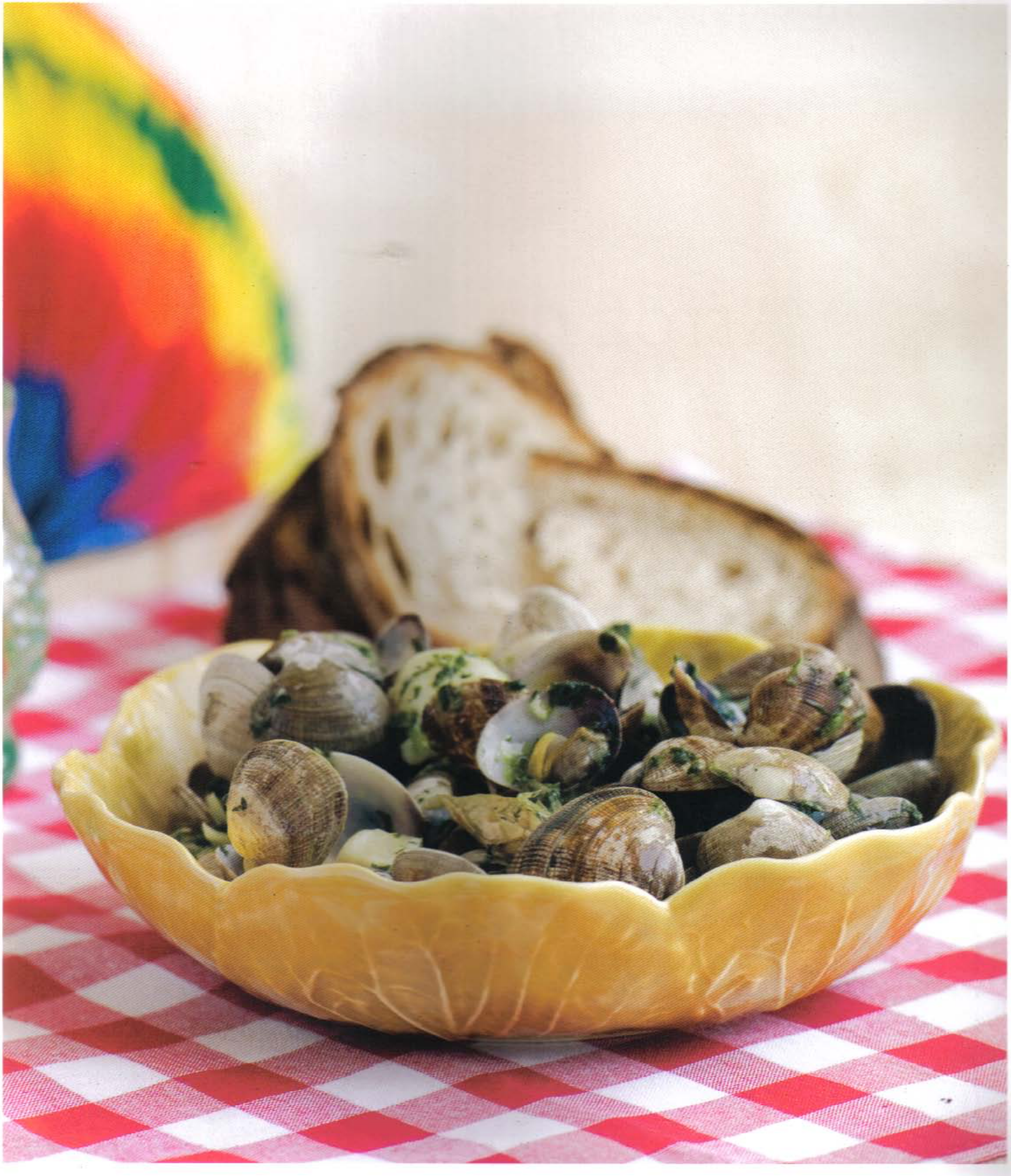
DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Sirva com pão de fatia, para saborear o molho que esta receita liberta.

Muralhas 2007

Fresco, vibrante, acídulo, exuberante nos aromas frutados, viçoso como o Minho, verdejante como as ervas de cheiro, vivo como o mar, o contrato exemplar para escoltar umas amêijoas à Bolhão Pato! O Verão em acção!



"Carne que baste,
vinho que farte, pão que sobre"

03. Arroz de Grelos

INGREDIENTES

1 cebola
1 dente alho
50 g azeite
300 g grelos de nabo
1200 g água
300 g arroz
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo, a cebola, o alho e pique **6 Seg/ Vel 5**.

. Junte o azeite e programe **7 Min/ 100°/ Vel 1**.

. Adicione os grelos (apenas as pontas espigadas) e deixe refogar **5 Min/ 100°/ ↺/ Vel 🥄**.

. Junte a água e programe **10 Min/ Varoma/ ↺/ Vel 🥄**.

. Adicione o arroz, o sal, a pimenta e programe **20 Min/ 100°/ ↺/ Vel 🥄**.

. Sirva de imediato.

6 PAX
42 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Quinta de Loridos Alvarinho 2006

Cor amarela limão. A baunilha está omnipresente, fortemente sustentada no grão-de-bico, ervilhas e pimenta branca. Como conjunto aromático dificilmente poderíamos encontrar mais desusado e exótico. A boca confirma e amplia o grão-de-bico e a baunilha, acrescentando acidez qb, que casam na perfeição com este magnífico arroz de grelos.



*"Osso que acabes de comer,
não o tornes a roer"*

04. Pipis

INGREDIENTES

1000 g miúdos de frango
2 cebolas
2 dentes de alho
30 g azeite
100 g vinho branco
1 c. sopa colorau
1 folha de louro
Sal, pimenta e piripiri q.b.

PREPARAÇÃO

. Arranje e lave os miúdos de frango em água bem quente e vinagre. Reserve.

. Coloque as cebolas, os alhos e pique **6 Seg/ Vel 5**.

. Junte o azeite, os miúdos e refogue **12 Min/ 100°/ ↺/ Vel** ⚘.

. Adicione os restantes ingredientes e deixe estufar **40 Min/ 100°/ ↺/ Vel** ⚘.

6 PAX
52 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Sirva os pipis com pão de mistura ou de centeio e saboreie-lhes o molho.

Prova Régia Arinto 2007

Tonalidade amarela desmaiada. Vibrante e mineral, limonado e austero. Duro nos aromas e na secura, fresco nos apontamentos citrinos, irrepreensível no acompanhamento dos pipis. É esta a história deste Arinto!



*"Merenda comida,
companhia desfeita"*

05. Tarte de Amêndoa

INGREDIENTES PARA A MASSA

100 g açúcar
2 ovos
100 g manteiga
250 g farinha
1 c. chá fermento

INGREDIENTES PARA O RECHEIO

150 g amêndoa laminada
100 g açúcar
100 g manteiga
50 g leite

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo todos os ingredientes necessários para a massa e programe **15 Seg/ Vel 6**.

. Forre uma tarteira com a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180º, enquanto prepara o recheio.

. Sem lavar o copo, coloque todos os ingredientes do recheio e programe **8 Min/ 90º/ / Vel** .

. Junte o recheio à massa e leve ao forno novamente apenas para alourar a amêndoa.

8 PAX

8
Min
DIFICULDADE:
FÁCIL

Bacalhôa Moscatel de Setúbal 1998

A cor saltita entre o acobreado e o âmbar. O perfil é discreto e subtil, com comoções de laranja cristalizada, frutos secos, mel e doces de ovos. Belíssima acidez que o sustenta de princípio ao fim, anima-o e prolonga-o na boca, sem nunca o deixar ficar enjoativo. Final de boca excelente, companhia perfeita para a tarte de amêndoa.





Estende-se para Sul até encontrar o Algarve. Espreguiça-se para Espanha ou até às praias de Milfontes. Nos barros de Estremoz, Niza ou Redondo cabe bem uma açorda, a cheirar a coentros e poejo. Ou o porco, que abunda na Cachola ou nas Migas. Junte-se os néctares de Borba, da Vidigueira e de Reguengos e o repasto fica completo.

Alentejo

*"Dos cheiros o pão,
do sabor o sal"*

01. Sopa de Beldroegas com Queijo fresco

INGREDIENTES

300 g beldroegas
1 cabeça de alho casca roxa
2 cebolas
100 g azeite
2 batatas grandes
1000 g água
Sal q.b.
1 ovo p/ pessoa
2 queijos frescos
Fatias finas de pão duro

PREPARAÇÃO

. Arranje as beldroegas, aproveitando apenas as folhas e os talos mais finos. Retire a casca branca aos alhos, mas mantenha a casca interior arroxeada. Reserve.

. Coloque no copo as cebolas e pique **5 Seg/ Vel 5**.

. Junte as beldroegas, a cabeça de alho, o azeite e programe **10 Min/ 100°/ ↺/ Vel** 🥄.

. Prepare a Varoma com as batatas às rodelas e reserve.

. Adicione a água, o sal, coloque a Varoma e programe **20 Min/ Varoma/ ↺/ Vel** 🥄.

. Entretanto forre o tabuleiro da Varoma com uma folha de papel vegetal, parta os ovos e disponha-os sobre o mesmo para escalfarem. Reserve.

. Adicione o queijo fresco cortado em cubos no copo, coloque o tabuleiro na Varoma e escalfe os ovos programando **6 Min/ 100°/ ↺/ Vel** 🥄.

. Sirva com fatias finas de pão duro.

8 PAX
36 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Dica

Substitua o queijo fresco por queijo de ovelha curado. Pode substituir as beldroegas por espinafres ou agriões.

Dolium Escolha Antão Vaz 2006

Matizes amarelo limão. A madeira está vincada, mas já se descobre a tangerina e papaia no fundo do copo, testemunho inequívoco da casta Antão Vaz. Entroncado e volumoso, é um branco de respeito, um vinho sério que termina longo e refrescante. São as virtudes de ter uma acidez especialmente bem proporcionada. Um bom branco para acompanhar uma sopa tão rica.



"Guardado está o bocado para quem o há-de comer"

02. Tomatada

INGREDIENTES

- 25 g pão
- 3 dentes alho
- 400 g tomate maduro em pedaços
- 30 g azeite
- Sal q.b.
- 6 ovos

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o pão e rale **10 Seg/ Vel 9**. Retire e reserve.

. Coloque no copo os alhos e pique **5 Seg/ Vel 5**.

. Adicione o tomate, o azeite, o sal e programe **10 Min/ 100º/ Vel 2**.

. Junte o pão ralado, os ovos e programe **8 Min/ 80º/ Vel 2**.

8 PAX

18 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Acompanhe com peixe frito, carnes grelhadas ou sirva como um aperitivo

.com 2006

É bom ter vinhos alentejanos que esquecem o vigor para apostar na elegância, na beleza, na delicadeza e distinção. Profundo, directo mas complexo, tranquilo e macio nos taninos, é o par acertado para bater-se de igual com uma tomatada alentejana.



*"Da vaca magra,
a língua e a pata"*

03. Carne de Porco à Alentejana

INGREDIENTES

4 dentes alho
1000 g lombo porco aos cubos
60 g massa pimentão
1000 g amêijoas
Sal q.b.
70 g banha
50 g azeite
1 folha de louro
1 limão

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo os alhos e pique **5 Seg/ Vel 5**. Retire e reserve. Tempere a carne com os alhos picados, a massa de pimentão envolva tudo muito bem e deixe repousar durante 2 horas.

. De seguida, lave bem as amêijoas e coloque-as de molho em água e sal durante 2 horas, para largarem a areia.

. Na Varoma coloque as amêijoas e reserve.

. Coloque no copo, a banha, o azeite e programe **3 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Junte a carne com o tempero, a folha de louro, coloque a Varoma e programe **15 Min/ Varoma/ ↺/ Vel 🥄**.

. Sirva as amêijoas com a carne e regue com sumo de limão.

6 PAX
18 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Quinta do Mouro 2003
Cor violeta densa, retinto, quase cerrado. Fruta maciça e madura, fortes indícios minerais, não mostra qualquer exagero de maturação, apresentando-se sóbrio e austero. Sólido, fresco, a acidez vibrante é um tributo à fruta madura que enche o meio do palato. Um vinho superior na amplitude e dimensão. Carnudo, cheio nos taninos, envolvente, sedutor, é seguramente um vinho que vibra com a ligação mar/terra da carne de porco à alentejana.



"Para boa fome
não há mau pão..."

04. Bolo Podre

INGREDIENTES

casca de 1 limão pequeno (s/ parte branca)
3 ovos
400 g mel
130 g azeite
50 g açúcar amarelo
30 g aguardente
1 c. sopa de canela
1 pitada de cravinho em pó
200 g farinha
1 c. chá fermento

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a casca de limão e rale **15 Seg/ Vel 9**.

. Junte todos os ingredientes, excepto a farinha, o fermento e programe **6 Min/ 37°/ Vel 3**.

. Adicione a farinha, o fermento e programe **15 Seg/ Vel 3**.

. Deite o preparado numa forma de bolo inglês previamente untada com margarina e polvilhada com farinha e leve ao forno pré-aquecido a 180°, durante 60 minutos.

6 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Casal Figueira Vindima Tardia 2006

Face a uma graduação alcoólica que estacionou nos 9,5°, legalmente não atinge a graduação mínima para poder ser considerado como "Regional Estremadura", o que lhe valeu uma despromoção automática para vinho de mesa. Uma irrelevância para quem tiver a oportunidade de o provar. Porque vestido de tons amarelo ouro ele continua a aparecer sóbrio, elegante, tímido e altivo, com apontamentos de mel, doce de leite, caramelo inglês, compota de pêra e jasmim. A expressão da fruta na boca é cristalina, delicada, onde a acidez mordaz volta a marcar o ritmo da prova, sorrindo de forma feliz para este bolo podre.



*"Se mal jantas e pior ceias,
minguantes as carnes e crescentes as veias..."*

05. Queijadas de Requeijão

INGREDIENTES PARA A MASSA

50 g água
1 pitada sal
180 g farinha
1 ovo
15 g manteiga
15 g banha

INGREDIENTES PARA O RECHEIO

500 g requeijão de ovelha
3 ovos
3 gemas
300 g açúcar
50 g manteiga
50 g farinha
1 c. café canela

PREPARAÇÃO DA MASSA

. Coloque no copo a água, o sal e programe **2 Min/ 37°/ Vel 2**.

. Junte os restantes ingredientes e programe **20 Seg/ Vel 6**.

. Estenda a massa muito fina com um rolo, forre formas de queque previamente untadas e polvilhadas. Reserve.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

. Sem lavar o copo coloque o requeijão e programe **10 Seg/ Vel 7**.

. Adicione os restantes ingredientes e programe **30 Seg/ Vel 6**.

. Deite o preparado nas formas e leve ao forno, pré-aquecido a 180°, durante 15 a 20 minutos.

12 QUEIJADAS

3 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Para obter uma massa mais fina pode, opcional, untar as formas com banha e polvilhe com farinha. Passe a forma por um recipiente com água por forma a humedecer a farinha. Volte a polvilhar com farinha. Repita o processo duas vezes.

Porto Wiese & Krohn Colheita 1995

Aloirado e sóbrio no aspecto, este Colheita de 1995 solta notas de cânfora, mel e funcho que nos enchem de alegria no coração. Suave, delicado, perfumado, elegante e etéreo, parece ter sido desenhado a régua e esquadro para guarnecer estas queijadas de requeijão.





Escasseiam já as casas caiadas de Lagos, Albufeira ou Armação. O Algarve fez-se à vida, mas ainda nos fascina com as suas praias e outros prazeres. Haverá peixe como este? Amêijoas como as da ria de Alvor? Condelipas como as da Meia-Praia ou percebes como os de Vila do Bispo? Não, não há...

Algarve

"Come caldo, vive em alto,
anda quente, viverás longamente..."

01. Canja de Conquilhas

INGREDIENTES

1000 g conquilhas
800 g água
1 cebola
50 g azeite
Sal q.b.
100 g arroz
2 gemas
1 limão
Salsa picada q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque as conquilhas de molho em água e sal durante 2 horas, para largarem a areia.

. Coloque no copo 800 g de água, as conquilhas no cesto e programe **15 Min/ Varoma/ Vel 4**.

. Retire as conquilhas das conchas, coe a água e reserve. Reservando algumas conquilhas para enfeitar.

. Coloque no copo a cebola e pique **6 Seg/ Vel 5**.

. Junte o azeite e programe **7 Min/ 100º/ Vel 1**.

. Acrescente a água reservada de cozer as conquilhas até completar 1600 g, tempere de sal e programe **10 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Junte o arroz e programe **10 Min/ 100º/ ↺/ Vel ⚲**.

. Programe mais 5 minutos à mesma temperatura e velocidade, com a Bimby em funcionamento junte as gemas previamente desfeitas com o sumo de limão.

. Sirva a canja polvilhada com salsa picada.

8 PAX
32 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Quinta das Bágeiras Super Reserva Bruto Natural 2003
Cor amarela limão carregado, com bolha fina e persistente. No nariz dominam os aromas de padaria, com a massa lêveda e o brioche a dominarem o alperce e limão da retaguarda. Boca frondosa e franca, frescura generosa, está um espumante harmonioso, sério, distinto e educado, um espumante que dá asas à frescura das conquilhas.



*"Não há fome
que não traga fartura"*

02. Arroz de Lingueirão

INGREDIENTES

500 g lingueirão
600 g água
1 cebola
2 dentes alho
50 g azeite
Sal e pimenta q.b.
1 cravinho
1 molho de salsa
300 g arroz

PREPARAÇÃO

. Coloque os lingueirões de molho em água e sal durante 2 horas, para largarem a areia.

. Coloque no copo a água, os lingueirões no cesto e programe **15 Min/ Varoma/ Vel 4**.

. Retire os lingueirões das conchas, coe a água e reserve.

. Sem lavar o copo, coloque a cebola, os alhos e pique **6 Seg/ Vel 5**.

. Adicione o azeite e programe **7 Min/ 100º/ Vel 1**.

. Junte a água reservada de cozer os lingueirões e acrescente o necessário até completar 1400 g, o sal, a pimenta, o cravinho, a salsa e programe **5 Min/ Varoma/ ⟲/ Vel** 🥄.

. Adicione o arroz e programe **15 Min/ 100º/ ⟲/ Vel** 🥄.

. Junte o lingueirão partido ou inteiro e programe mais 5 minutos à mesma temperatura e velocidade.

. Sirva de imediato.

8 PAX
42 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Dica

De acordo com a região do país, o lingueirão também é conhecido pelo nome de "canivetes" ou por "facas".

Soalheiro Alvarinho 2007

Cor amarela palha. Magnífico na estrutura mineral que o abraça, na presença inconfundível do pó de talco, na fruta austera e na seriedade e serenidade que emana. Amplo e vigoroso, visceralmente mineral, impressiona pela dimensão pouco habitual em brancos portugueses, pelo carácter cristalino, pela pureza da fruta e pelo enorme comprimento final. Um grande branco português, magnífico no acompanhamento deste arroz do mar.



"Se queres enfermar,
ceia e vai-te deitar"

03. Bifes de Atum com molho de Tomate

INGREDIENTES

750 g atum fresco
Sal e pimenta q.b.
3 cebolas
2 dentes de alho
500 g tomate maduro,
ou tomate pelado em pedaços
50 g azeite
30 g banha
2 cravinhos da índia
1 folha de louro

PREPARAÇÃO

. Tempere os bifes de atum com sal e pimenta. Coloque-os na Varoma e reserve.

. Coloque no copo as cebolas, os alhos e pique **6 Seg/ Vel 4**.

. Adicione o tomate, o azeite, a banha, os cravinhos, a folha de louro, o sal, a pimenta, coloque a Varoma e programe **25 Min/ Varoma/ ↺/ Vel** ⫰.

. Sirva os bifes de atum com o molho de tomate.

4 PAX
25 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Legumes cozidos ao vapor, de forma muito saudável, na sua Varoma, são o acompanhamento certo para esta receita.

Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2005

Cor vermelha bem encarniçada de forte concentração. Delicadeza entremeada com a rudeza do Douro são as palavras chave para compreender este maravilhoso reserva do Crasto, um vinho surpreendente na elegância da fruta, no compasso e cadência dos taninos suaves, na proporção e equilíbrio da acidez, na harmonia e comprimento infindável do fim de boca. Mas o carácter do Douro está presente em cada esquina, mantendo um lado viril que assenta como uma luva na textura e riqueza deste bifes de atum.



"Barriga vazia não conhece alegria"

04. Carapaus Alimados

INGREDIENTES

1500 g carapaus médios
1 cebola
1 dente alho
20 g salsa
5 batatas
800 g água
Sal q.b.
Azeite e vinagre q.b.

PREPARAÇÃO

. Amanhe os carapaus tirando as tripas e a cabeça. Passe-os bem por água, tempere com bastante sal e deixe repousar uma hora.

. Coloque no copo, a cebola, o alho, a salsa e pique **5 Seg/ Vel 5**. Retire e reserve.

. Na Varoma coloque as batatas às rodelas e reserve.

. Coloque no copo a água, a Varoma e programe **15 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Enquanto as batatas levam uma primeira cozedura, prepare o tabuleiro da Varoma com os carapaus a que retirou o sal.

. Quando terminar o tempo, coloque o tabuleiro na Varoma, juntamente com as batatas e programe mais **15 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Depois de cozidos, passe os carapaus cuidadosamente por água fria para permitir (sem se partirem) tirar toda a pele e espinhas, ficando os carapaus brancos e lisos.

. Disponha os carapaus numa travessa e tempere-os com a cebola, o alho e a salsa picada reservada, regue com azeite e vinagre.

4 PAX
30 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Dica

Esta receita tem a particularidade de ser muito versátil e de se adaptar a qualquer situação. Pode ser servida quente ou bastante fria.

Adega Regional de Colares Arenae Malvasia de Colares 2005

Tonalidade amarela ouro pálido. Sensações imediatas de mel, frutos secos, macadâmia, sal, tangerina e ranço, no sentido como ele é interpretado em Jerez. Acídulo, magro, salino e extremamente seco, vibrante, é seguramente um vinho difícil, um branco ao contrário de todos os outros. Mas é um branco único, com encantos inegáveis que a razão nem sempre consegue explicar, e com a rara capacidade de poder enfrentar estes carapaus alimados.



*"Mel? Se o achaste,
come o que baste..."*

05. Doces Regionais do Algarve

INGREDIENTES

250 g açúcar

250 g amêndoa pelada

1 clara de ovo grande

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o açúcar e pulverize **15 Seg/ Vel 9**.

. Junte as amêndoas e triture **1 Min/ Vel 7**.

. Incorpore a clara de ovo e misture **35 Seg/ Vel 6**.

. Conserve a massa no frigorífico, embrulhada num pano húmido de um dia para o outro.

. Com esta massa molde peras, figos, maçãs, cenouras, etc., pitando-os com corantes próprios.

24 DOCES

2 Min

DIFICULDADE: MÉDIA





O Navegador Cadamosto veio de Veneza para a apelidar de "jardim", que contemplamos do alto das levadas. Um exotismo que se prolonga nos sabores do ananás, das anonas ou das bananas. Ou nos paladares apurados da sopa de abóbora, do peixe-espada, da carne de vinho e alhos, das espetadas de milho ou do bolo de mel...

Madeira

*"Boca que apetece,
coração que deseja"*

01. Canja Madeirense

INGREDIENTES

1 frango
800 g água
1 tomate grande maduro
1 cebola
1 nabo
1 cenoura
2 cravinhos
1 pau de canela
1 c. chá sal
120 g arroz
Manjericão p/ polvilhar

PREPARAÇÃO

. Limpe e lave muito bem o frango e corte em pedaços pequenos.

. Coloque no copo a água, o frango, o tomate, a cebola inteira, o nabo e a cenoura cortados aos pedaços, os cravinhos, o pau de canela, o sal e programe **30 Min/ Varoma/ ↺/ Vel** 🥄.

. Quando terminar o tempo, retire o frango, o nabo e a cenoura para um prato de servir. Retire os cravinhos e o pau de canela.

. Junte ao caldo o tomate e a cebola e triture **30 Seg/ Vel 7.**

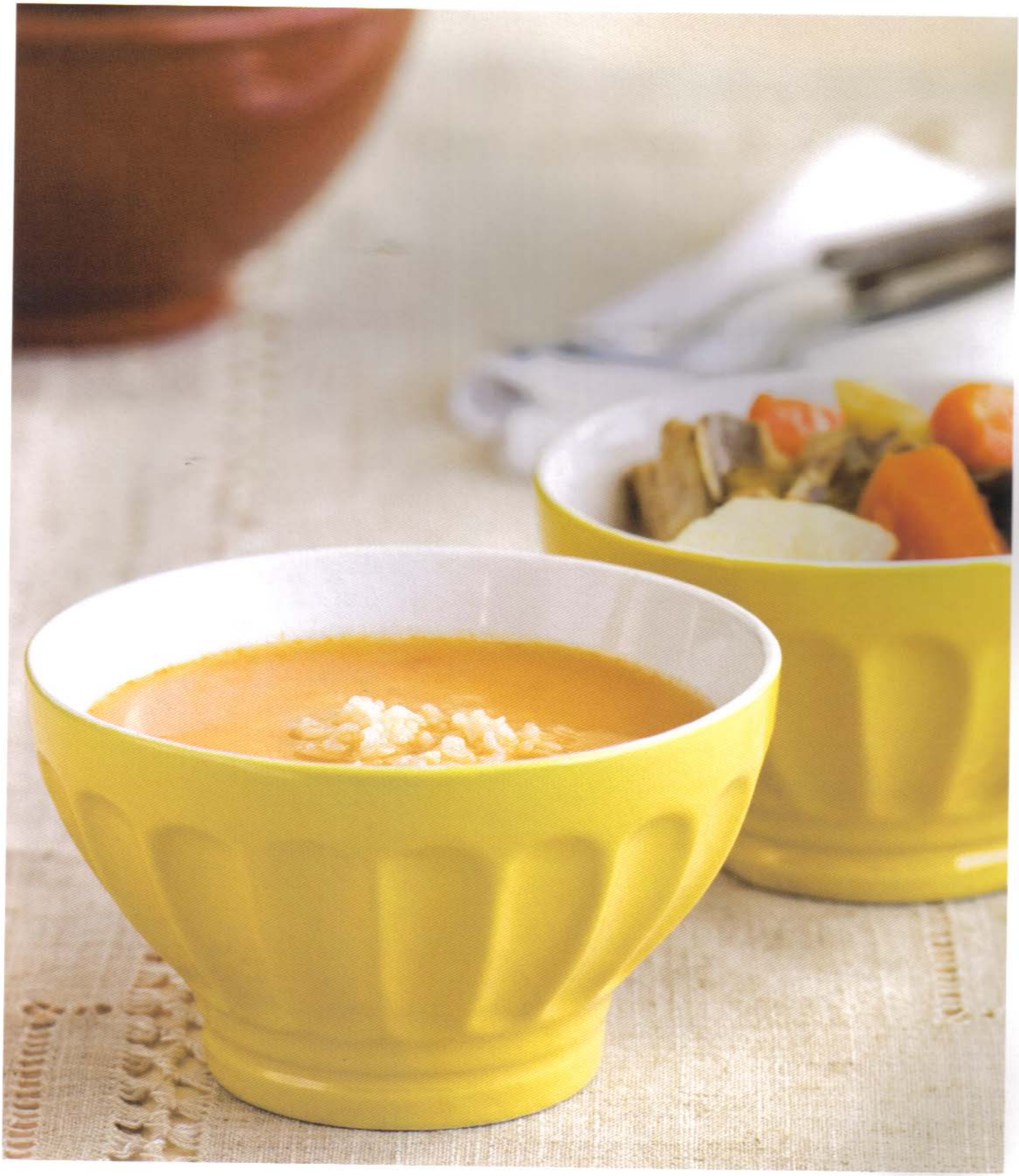
. Acrescente 800 g de água e programe **4 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Adicione o arroz e programe **15 Min/ 100°/ ↺/ Vel** 🥄.

. Sirva o frango com os legumes e, em separado, a canja polvilhada com manjericão.

6 PAX
49 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Henriques & Henriques Sercial 15 Anos
Cor castanho cobre. Numa primeira fase o nariz desvenda aromas de frutos secos, muita avelã e um pouco de amêndoa torrada, para logo de seguida avançar para as notas especiadas e incenso. A boca impressiona pela secura, pela vivacidade, pela intensidade da acidez, pelo final prolongado. Um enlace consumado no céu!



"Nem pão quente, nem vinho que salte ao dente..."

02. Bolo do Caco

INGREDIENTES

300 g água
1 c. café sal
70 g batata doce
1 saq. fermento padeiro
1 dente de alho
250 g farinha

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo 200 g de água, o sal, a batata descascada e programe **25 Min/ 100º/ Vel 1**.

. Depois da batata cozida, escorra bem a água, e reduza a puré **30 Seg/ Vel 4**.

. Junte o fermento, o resto da água, o alho, o sal e programe **1 ½ Min/ 50º/ Vel 2**.

. Adicione a farinha e programe **30 Seg/ Vel 6** até que a massa fique elástica.

. Forme bolas achatadas com cerca de 1 cm de espessura de diâmetro.

. Aqueça uma frigideira anti-aderente e coloque as rodelas de massa, uma de cada vez, cerca de 8 minutos, virando-as de vez em quando até ficarem douradas.

6 PAX
27 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Congele as bolas achatadas e polvilhadas com farinha num saco de plástico.

DSF Colecção Privada Verdelho 2007

Perfumado, exótico, exuberante, este Verdelho da Colecção Privada, edição 2007, é um branco entusiástico e moderno a quem é impossível resistir. Mais ponderado e sereno na boca, delicioso, joga de igual para igual com a textura do bolo do caco, acompanhando-o na perfeição de quem está predestinado.



*"À falta de capão,
cebola e pão..."*

03. Milho Frito

INGREDIENTES

1250 g água
30 g manteiga ou margarina
Sal q.b.
130 g couve de caldo verde
250 g farinha de milho
Óleo p/ fritar

PREPARAÇÃO

. No copo coloque, 1000 g de água, a manteiga, o sal, a Varoma com o caldo verde. Programe **20 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Entretanto desfaça a farinha de milho em 250 g de água e reserve.

. Junte no copo a couve, a farinha reservada e programe **15 Min/ 100º/ ⟲/ Vel** ꟿ e envolva com a ajuda da espátula.

. Unte um tabuleiro com óleo, deite a massa, alise e deixe arrefecer.

. Leve ao frigorífico de um dia para o outro.

. Desenforme a massa e corte-a em cubos.

. Aqueça o óleo numa frigideira e frite os cubos de milho de modo que fiquem dourados de ambos os lados.

. Retire, deixe escorrer e sirva acompanhado de carne.

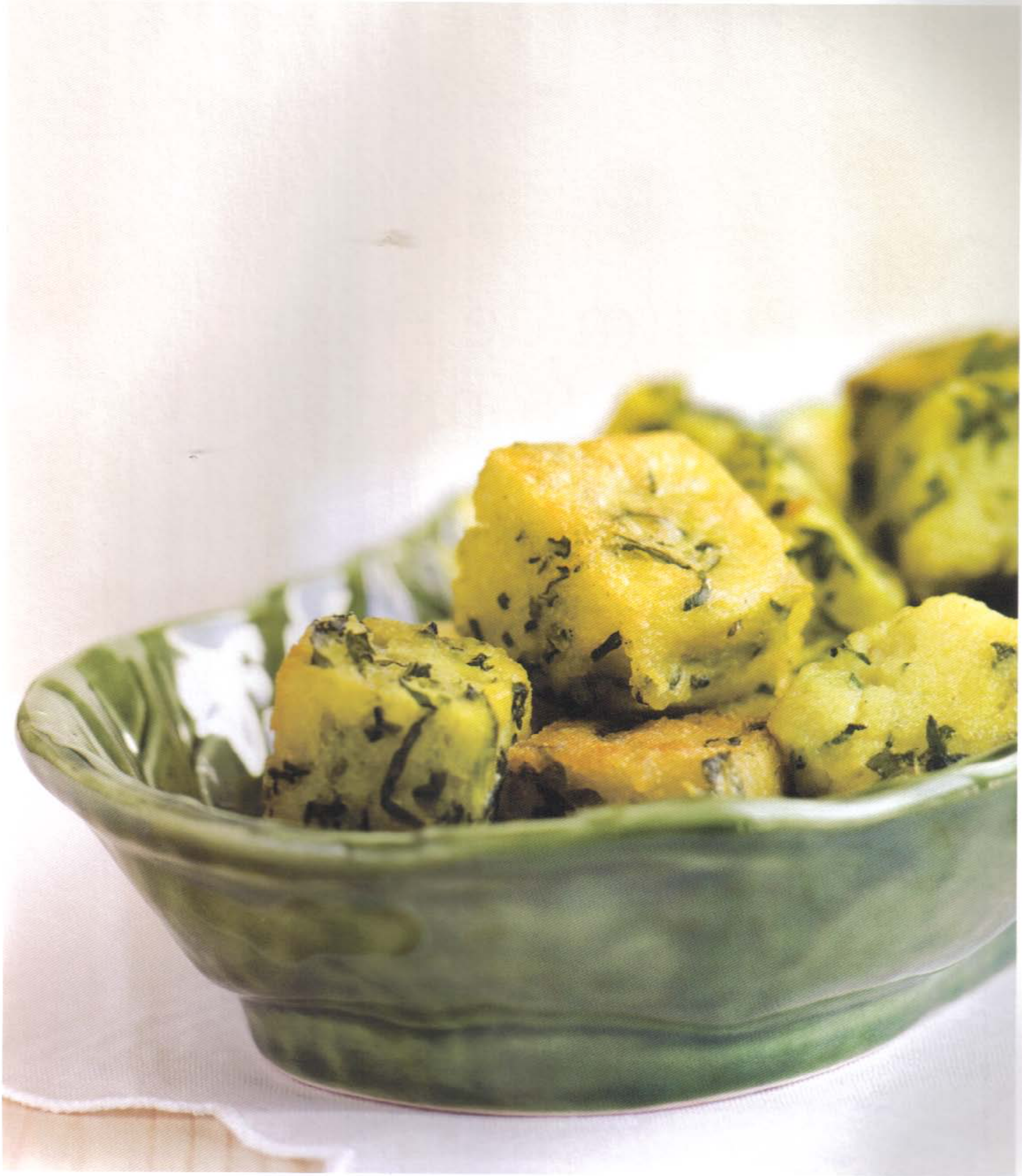
6 PAX
35 Min
DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Para um resultado excelente, tenha o cuidado de preparar esta receita de véspera.

Ensaios Filipa Pato branco 2006

Tonalidade amarela-torrada. Fora do comum, é essa a expressão que nos salta à cabeça. Levantam-se sensações que vagueiam entre a frescura do limão, a elegância do jasmim e a doçura da ameixa branca.... não sem antes aventar uma pincelada de chá verde. Final longo, num vinho que se presta bem para um consumo a solo ou em parceria com um prato de milho frito.



*"Para ir à mesa mais se requer
que ser hora de terça"*

04. Pudim de Peixe--Espada preto

INGREDIENTES

500 g água
600 g filetes peixe-espada preto
Sal q.b.
Salsa picada q.b.
2 fatias de pão saloio
200 g leite
1 cebola
1 tomate maduro grande
30 g azeite
4 ovos
Sal e pimenta q.b.
Manteiga e pão ralado q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a água, a Varoma com o peixe limpo e temperado com sal. Programe **25 Min/ Varoma/ Vel 1**. Retire e reserve.

. Retire as peles e espinhas do peixe, lasque-o e polvilhe-o com salsa picada.

. Retire a côdea do pão e demolhe-o no leite e reserve.

. Coloque no copo a cebola, o tomate e pique **6 Seg/ Vel 5**.

. Junte o azeite e refogue **5 Min/ 100º/ Vel 1**.

. Adicione o pão reservado, o peixe, os ovos, tempere com sal e pimenta, programe **30 Seg/ Vel 3**.

. Unte uma forma de pudim com manteiga, polvilhe com pão ralado e deite o preparado. Leve ao forno a 180º durante 40 minutos.

6 PAX

30 Min

DIFICULDADE: MÉDIA

Quinta da Giesta rosé 2007

Linda cor rosada. Nariz floral com pinceladas de framboesa. Todo ele é delicado, com boa definição da fruta na boca, boa acidez e final seco. Um bom vinho rose para o Verão e para este pudim de peixe espada preto.



*"Quem lida com mel,
sempre lambe os dedos..."*

05. Bolo de Mel da Madeira

INGREDIENTES

30 g casca de laranja
15 g casca de limão
150 g nozes
40 g amêndoas
150 g manteiga
100 g cerveja preta
1 c. sopa vinho da Madeira
170 g melaço de cana
1 laranja (sumo)
550 g farinha
150 g açúcar amarelo
2 c. chá bicarbonato de soda
1 c. chá canela em pó
1 c. chá cravinho em pó
1 pitada sal e pimenta
½ c. chá gengibre em pó
½ c. chá noz moscada
30 g passas de uva

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo as cascas dos citrinos, as nozes, as amêndoas e rale **20 Seg/ Vel 7**. Retire e reserve.

. Sem lavar o copo, coloque a manteiga, a cerveja, o vinho, o melaço, o sumo de laranja e programe **3 Min/ 37º/ Vel 1**.

. Coloque os restantes ingredientes e programe **1 Min/ Vel 6** com a ajuda da espátula para envolver bem. Deve ficar com uma consistência de massa de pão.

. Coloque a massa num recipiente de plástico, pincele com manteiga e abafe bem. Deixe a massa repousar 12 horas para levedar.

. Deite a massa numa forma redonda, previamente untada e forrada com papel vegetal.

. Decore com amêndoas peladas e meias nozes, leve ao forno pré-aquecido a 160º, durante 20 minutos.

8 PAX

4 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Dica

Depois do bolo arrefecer, guarde embrulhado em papel vegetal numa caixa. Este bolo mantêm-se fresco durante muito tempo.

Barbeito Boal 10 Anos

Cor castanho avermelhado. Presença indubitável de chocolate, café, mocha, um pouco de tosta, notas iodadas e avelã. Complexo, sedutor, extrovertido, concentrado, proporcionado, viscoso, meio-doce, longo e intenso, impressiona pela comunhão que estabelece com o bolo de mel da Madeira.





São Miguel, Santa Maria, Terceira, Graciosa, S. Jorge, Pico, Faial, Flores e Corvo são os nomes desta constelação de preciosidades. A fantasia fumegante do Vale das Furnas, a serenidade das hortênsias e um pico altaneiro que é o Portugal mais alto. E que dizer das maravilhas da mesa? Dos papos-de-anjo? Dos rebuçados de ovos? Das queijadas de Vila Franca do Campo? Cornucópias e fofos do Faial?

Açores

*"O pão pela cor
e o vinho pelo sabor"*

01. Sopa do Espírito Santo

INGREDIENTES

2 dentes alho
1 cebola
2 raminhos hortelã
1 pau de canela
1 c. sopa de massa de pimentão
1000 g água
Sal q.b.
500 g couve lombarda
500 g carne de vaca
½ frango
1 c. sopa banha
1 pão de trigo duro

PREPARAÇÃO

. Faça uma "boneca" colocando num pano limpo, os alhos, a cebola partida aos quartos, um raminho de hortelã, o pau de canela, a massa de pimentão e ate com um fio. Reserve.

. Coloque no copo a água, o sal, a "boneca" e programe **10 Min/ 100°/ Vel 1**.

. Coloque as folhas da couve cortadas em pedaços na Varoma. Reserve. Retire a "boneca".

. Adicione a carne de vaca e programe **10 Min/ 100°/ ↺/ Vel** ✋.

. Junte o frango partido em pedaços grandes e a banha. Coloque a Varoma e programe **25 Min/ Varoma/ ↺/ Vel** ✋.

. Corte o pão em fatias, coloque-o no recipiente onde vai servir a sopa. Acrescente o raminho de hortelã restante e regue com uma concha do caldo.

. Por fim, disponha os restantes ingredientes e regue com mais caldo.

. Sirva de imediato.

6 PAX
45 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Dica
Pode adicionar juntamente com as carnes 300 g de fígado de vaca.

Quinta dos Roques Encruzado 2007
Cor amarela limão desmaiada. Enorme no volume, na mineralidade, na profundidade, na dinâmica, na complexidade. Este Encruzado dos Roques é um vinho sério e circunspecto, grave e austero, o melhor companheiro para as deliciosas sopas do Espírito Santo.



"Lobo faminto procura sempre lugar distinto"

02. Sopa de Queijo

INGREDIENTES

1 cebola
2 hastes de aipo
50 g manteiga
400 g água
1 c. chá sal
30 g farinha
100 g leite
30 g queijo ralado

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a cebola, o aipo e programe **5 Seg/ Vel 5**.

. Adicione a manteiga e refogue **7 Min/ 100°/ Vel 1**.

. Junte a água o sal e programe **15 Min/ 100°/ Vel 1**.

. Adicione a farinha o leite e programe **5 Min/ 100°/ Vel 3**.

. Polvilhe com o queijo ralado na altura de servir.

6 PAX

27 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Esporão Reserva branco 2007

Cor amarela limão. A baunilha marca o início de prova, logo secundada pelo alperce, melão cravo e rosmaninho. Gordo e glicerinado, marcado pela madeira, suficientemente complexo, é um branco de Inverno, um branco pesado e corpulento que poderá ser bebido sozinho, na companhia de um livro, ou a escoltar admiravelmente esta sopa de queijo.



*"Quem mal quiser cear,
à noite o vá buscar"*

03. Polvo Guisado do Faial

INGREDIENTES

2 cebolas
2 dentes alho
25 g azeite
25 g banha
1000 g batatinhas novas
1 polvo (1500 g) descongelado
1 c. sopa massa de pimentão
1 c. chá grãos de pimenta
1 folha de louro
1 ramo de salsa
150 g vinho tinto
15 g vinho do Porto
Sal e piripiri q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo as cebolas, os alhos e pique **5 Seg/ Vel 5**.

. Adicione o azeite, a banha e programe **7 Min/ 100º/ Vel 1**.

. Prepare as batatas e coloque-as na Varoma.

. Junte o polvo cortado aos pedaços, a massa de pimentão, a pimenta, o louro, a salsa, os vinhos, o sal, o piripiri, a Varoma e programe **30 Min/ Varoma/ ⟲/ Vel ⥁**.

. Retire a Varoma e sirva o polvo com as batatas.

6 PAX

37 Min

DIFICULDADE: MÉDIA

Dica

Se desejar o molho mais apurado adicione no fim 2 c. sopa de Maizena Expresso e programe mais **5 Min/ 100º/ Vel 1**.

Terras de Lava branco 2007

Cor amarela limão. Apesar de ser moderadamente expressivo é um branco atraente no exotismo das notas salinas. A boca mostra-se intensa e veemente, com a acidez bem podada e notas de farmácia que ajudam a domar este polvo guisado do Faial.



"Papagaio teme maleitas,
porque não lhe dão amêndoas confeitas..."

04. Bolo de Natal

INGREDIENTES

Raspa de 1 limão
50 g miolo de noz
250 g frutas cristalizadas
125 g manteiga
250 g açúcar
3 Ovos
250 g farinha
2 c. chá fermento em pó
½ c. chá noz moscada
1 c. sopa aguardente
2 c. sopa de Vinho do Porto
2 c. sopa melaço
1 c. sopa doce de morango
1 c. sopa doce de marmelo
Manteiga p/ untar
Farinha p/ polvilhar

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a raspa do limão e rale **10 Seg/ Vel 9**.

. Adicione o miolo de noz e programe **3 Seg/ Vel 9**. Retire e reserve.

. Coloque as frutas cristalizadas e pique **5 Seg/ Vel 4**. Retire e reserve.

. Coloque no copo a manteiga, o açúcar e programe **3 Min/ 37º/ Vel 3**.

. Adicione as gemas e programe **2 Min/ Vel 3**.

. Junte a farinha, o fermento e programe **8 Seg/ Vel 6**.

. Adicione os restantes ingredientes e programe **10 Seg/ Vel 4**. Retire e reserve.

. Lave bem o copo, coloque a "borboleta" na lâmina, junte as claras e bata **3 Min/ Vel 3 ½**. Retire e envolva delicadamente as claras com a ajuda da espátula.

. Deite a massa numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.

. Leve ao forno pré-aquecido a 180º durante 40 minutos.

6 PAX
8 Min
DIFICULDADE: MÉDIA

Lagido 1998
Vestido de cor ambarina, este é um Verdelho do Pico sóbrio, vegetal e mineral nos aromas. O final é enxuto, seco, extraordinariamente seco e fresco, quase salino, o que o torna perfeito para acompanhar sobremesas que não sejam exageradamente doces. E o bolo de Natal fica mesmo a matar!



"No tempo quente refresca o ventre"

05. Capuchas da Ilha

INGREDIENTES

- 500 g açúcar
- 8 gemas
- 2 claras
- 1 c. sopa canela em pó
- 1 c. sopa erva-doce moída
- 2 c. sopa manteiga
- 2 c. sopa banha
- 500 g farinha

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o açúcar, as gemas, as claras e programe **3 Min/ Vel 3**.

. Junte a canela em pó, a erva-doce, a manteiga, a banha e programe **2 Min/ 37°/ Vel 3**.

. Adicione a farinha e programe **8 Seg/ Vel 6**. A massa deverá estar homogénea. Retire a massa do copo e estenda-a com o rolo polvilhando sempre com farinha.

. Faça argolinhas e coloque-as num tabuleiro polvilhado com farinha, tendo cuidado para não aproximar as argolas entre si, pois têm a tendência de crescer bastante. Leve-as ao forno pré-aquecido, 180° durante cerca de 10 a 15 minutos.

. Com a ajuda da espátula, retire as argolinhas do tabuleiro ainda quentes.

5 Min

DIFICULDADE: FÁCIL

Justino's Colheita 1998

Cor cobre escuro. Melaço, mel, figo seco e amêndoa torrada são as primeiras impressões suplicadas por este Madeira elaborado com a casta Negra Mole. Untuoso, glicérico, acídulo e refrescante, está bem feito no estilo e funciona irrepreensivelmente como companheiro dos capuchos da ilha.



índice remissivo

A

B

C

D

E

F

ficha técnica

Propriedade
Vorwerk Portugal, Lda.

Direcção
Isabel Padinha

Direcção do Projecto
Laura Galhardo Simões

Coordenação do Projecto
Maria José de Resende

Assessoria do Projecto
Isabel d'Orey

Pesquisa e Elaboração de Receitas
Maria José de Resende, Margarida Freire d'Andrade, Teresa Cravo

Food Styling
Interesse Desmedido

Fotografia
António Nascimento

Media Partner
Brandscape, leisure & lifestyle marketing

Agradecimentos
Pollux | R. Fanqueiros, 276, 8º, 1149-031 Lisboa | Tel.: 21 881 12 00
Arte Rústica | R. Áurea, 246-248, 100 Lisboa Lisboa | Tel.: 21 342 11 27

Depósito Legal n.º 282303/08

VORWERK

O nosso melhor para a sua família

www.bimby.pt

Visite as nossas Delegações mais perto de si, onde será atendido, de modo cordial, seguro e sem complicações.

CARNAXIDE
Rua Quinta do Paizinho - Edifício Bepor
Bloco 2 - 2º Dto.
2790-237 Carnaxide
Telefone: 21 417 73 15
Fax: 21 417 23 41

PARQUE DAS NAÇÕES
Rua das Vigias, Lt. 4.25.01 A, Piso 0,
Fracção B e C
1990-506 Lisboa
Telefone: 21 893 90 60
Fax: 21 893 90 61

SINTRA
Recta da Granja
Empreendimento Granja Park, Loja nº 1
Campo Raso
2710-142 Sintra
Telefone:21 910 01 70
Fax: 21 910 01 71

LAGOAS PARK
Nº 11 Edifício 7
2740-299 Porto Salvo
Telefone: 21 001 46 20
Fax: 21 001 46 21

PORTO
Rua Manuel Pinto de Azevedo, nº 7
4100-321 Porto
Telefone: 22 605 43 42
Fax: 22 605 43 44

SANTARÉM
Rua 31 de Janeiro, nº 56
2005-188 Santarém
Telefone: 24 337 70 30/38
Fax: 24 337 70 39

MARGEM SUL
Quinta das Rebelas,
Parque Industrial do Barreiro,
Rua C, Armazém 1-N, Palhais,
2830 Barreiro

Bimby

VORWERK

O nosso melhor para a sua família

1.ª Edição
Outubro 2008
€ 30.00

Bimby